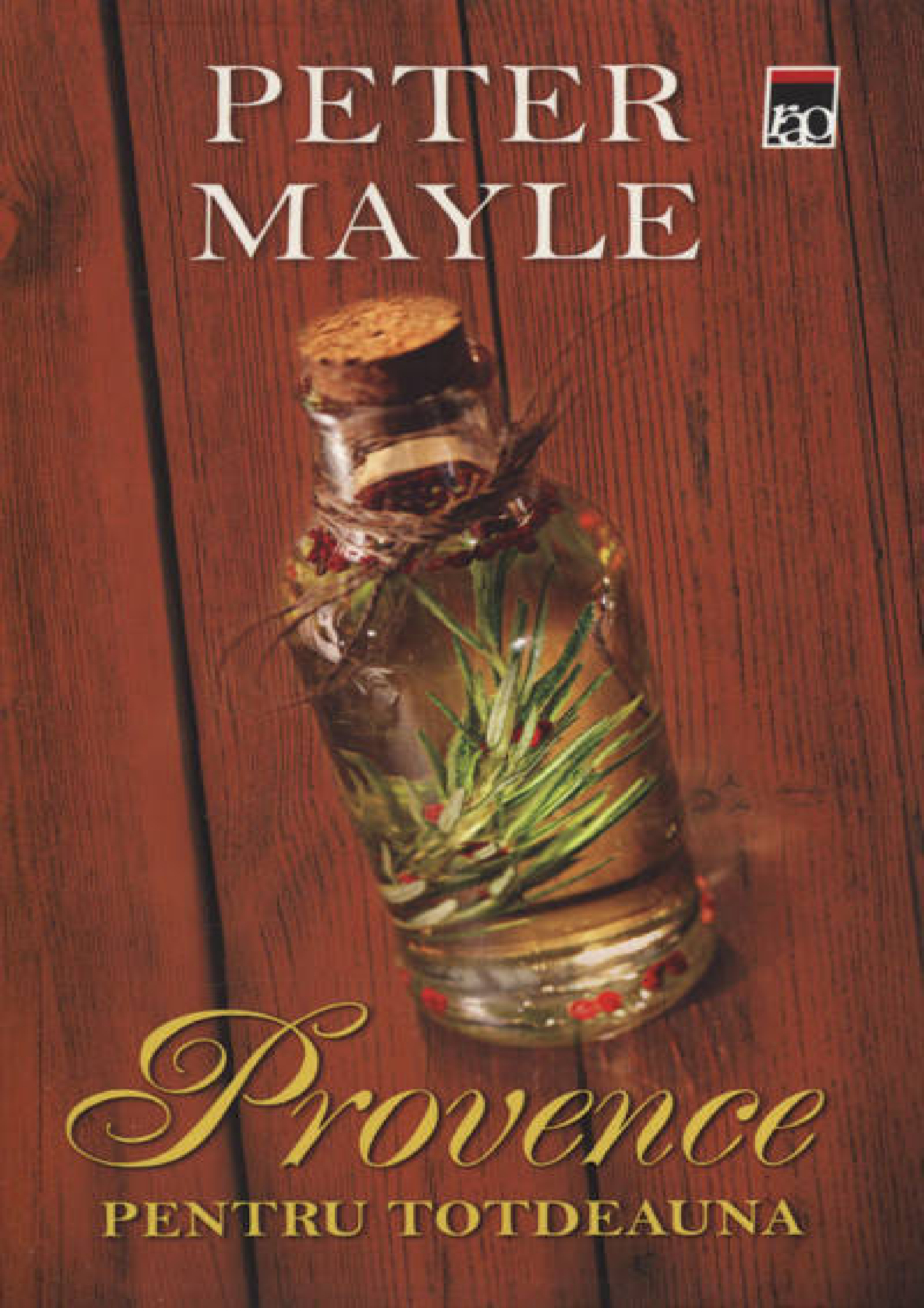
PETER MAYLE



Provence

PENTRU TOTDEAUNA

Cuprins

1
Al doilea set de impresii
2
Crimă nerezolvată în care victima a fost un chipeș măcelar
3
New York Times: „Critic culinar face o descoperire uimitoare: Provence n-a existat niciodată”
4
Prescripție pentru un sat ideal
5
Câteva motive ciudate ca să îndrăgești Provence
6
Ghid al începătorului pentru o primă vizită la Marsilia
7
Cum să fii un „nas”
8
Pe urmele unui tirbușon perfect
9
Opt moduri de a-ți petrece o după-amiază de vară
10
Efecte pe plan genetic a două mii de ani de Foie Gras
11
Descoperind uleiul de măsline
12
Vineri dimineața în Carpentras
13
„Degete verzi” și tomate negre
14
P.S.
Observații

PETER MAYLE
Provence pentru totdeauna

Traducere din limba engleză și note
GABRIELA TĂNASE

RAO Internațional Publishing Company
2011

Lui Jennie, cu dragoste,
comme toujours[1]

1
Al doilea set de impresii

Cred că vederea unui bărbat spălându-și lenjeria cu ajutorul unui furtun m-a făcut să-mi dau seama ce diferențe există între lumea veche și cea nouă, atât pe plan cultural, cât și în alte privințe.

Era o dimineață rece, liniștită, la începutul iernii, și bufniturile surde ale furtunului din care apa țâșnea sub presiune puteau fi auzite peste tot, în sat. Apropiindu-mă de locul de unde venea acel sunet, am putut zări peste zidul din jurul unei grădini o sârmă întinsă pe care erau agățate obiecte de lenjerie ale domnului respectiv într-o gamă incitantă de culori. Chiloții și maiourile se zbuciumau și fâlfâiau în aer, atacate de un jet puternic de apă, de parcă ar fi fost niște ținte pe un poligon de tragere. Puțin mai departe, ferit de ricoșeu, se afla agresorul, purtând o beretă pe cap, un fular în jurul gâtului și botoșei comozi, de casă, cu fermoarul bine tras până la glezne. Adoptase poziția clasică a unui soldat pe câmpul de luptă, cu picioarele distanțate, bine înfipte în pământ, împroșcând fără milă de la șold rufăria de corp cu un jet puternic din care săreau stropi în toate părțile. Fără doar și poate, chiloții n-aveau nicio șansă.

De-abia sosisem în urmă cu câteva zile, împreună cu soția, din nou în Provence, după o absență de patru ani. O mare parte din timp o petrecuserăm în America, beneficiind din nou de confortul pe care ți-l oferă o limbă relativ cunoscută, care nu-ți dă bătăi de cap – deși nu întru totul, privind un comportament social adecvat sau unele conotații sexuale. Nu mai fuseserăm nevoiți să evaluăm toate subtilitățile modului nostru de exprimare ca atunci când ne adresam oamenilor cu un *vous*[2] sau *tu*[3], și nici siliți să ne repezim la dicționare pentru a verifica genul

tuturor lucrurilor din jur, de la piersică la aspirină. Se vorbea în engleză, deși urechile noastre erau cam ruginite și pricepeam mai greu unele expresii în vogă.

Astfel, un prieten cu o înălțime sub medie ne-a spus că nu mai era considerat drept un om scund, ci cu „probleme de înălțime”, pentru că așa era corect din punct de vedere politic; ora, cu vechile și arhicunoscutele ei șaizeci de minute, avea acum „un cap și o coadă”; nu ieșeai pur și simplu dintr-o încăpere, ci o „evacuai”; economia era afectată din timp în timp de „impacturi”, ca și cum ar fi fost o nenorocită de măsea de minte; mințile luminate aveau acum „intuiții”, când altădată presupuneau; din păcate, un cuvânt agreabil care nu rănise niciodată pe nimeni, acum abuzat cu încăpățânare. Oamenii importanți nu-și schimbau opiniile, ci făceau o „recalibrare tactică semnificativă”.

Apăruseră numeroase referiri hidoase cu caracter legal în limbajul de toate zilele, ca urmare a faptului că procesele deveniseră un adevărat sport național cu spectatori. Pot cita „supraabundența” ca una dintre sutele de astfel de orori lingvistice. Totodată, am remarcat că americanii sofisticați și influenți – cei vânați de mass-media pentru comentariile lor – nu mai erau satisfăcuți să-și ducă nicio declarație până la capăt, tăind-o scurt cu un „Am epuizat subiectul!” și am o presimțire urâtă că nu va trece mult până când acest manierism va fi preluat de chelneri în restaurante cu pretenții mari. Parcă îi aud întrebând: „Ați epuizat salata?” (Și asta, desigur, după ce îți luase ceva timp, încercând să-ți croiești drum prin meandrele meniului).

Ne-am ciocnit pentru prima dată de *outster*[4], deși n-am descoperit nicio urmă a rudei sale mai norocoase: *inster,* posibil explicat ca fiind cel inițiat. Am fost sfătuiți să renunțăm la vechiul nostru obicei nefericit de a ne concentra asupra unui lucru, „focusându-ne” în schimb asupra lui.

Fiecare zi părea să aducă ceva nou și incitant pe planul opțiunilor noastre lingvistice. Deși aceste curiozități minore nu erau de natură să schimbe un lucru fundamental, și anume că ne aflam într-un mediu în care se vorbea măcar o versiune aproximativă a limbii noastre materne și, prin urmare, ar fi trebuit să ne simțim acasă.

Însă n-a fost așa, deși, cu siguranță, nu din cauză că n-am fi fost bine primiți. Aproape toate persoanele pe care le-am întâlnit au onorat buna reputație de care se bucură americanii pentru comportamentul lor prietenos și generos. Ne-am instalat într-o casă în apropiere de East Hampton, la capătul îndepărtat al Long Island, o parte a lumii, pașnică și extrem de frumoasă cam nouă luni pe an. Am profitat din plin de confortul american, de eficiența și extraordinara varietate de opțiuni și am practicat toate obiceiurile locului. Am făcut cunoștință cu vinurile din California. Ne-am făcut cumpărături, comandând prin telefon. Am condus netulburați automobilul. Am înghițit vitamine și, ocazional, ne aminteam că ar fi fost cazul să fim îngrijorați în legătură cu nivelul nostru de colesterol. Am încercat să urmărim emisiunile TV. Am renunțat să fumez trabucuri în restaurante, continuând să fac asta pe furiș, în particular. Pot să spun chiar că, un timp, beam cele opt pahare cu apă recomandate zilnic. Cu alte cuvinte, ne-am străduit cât am putut să ne adaptăm.

Totuși, ne lipsea ceva. Sau, mai degrabă, un întreg spectru de priveliști și sunete, de mirosuri și senzații pe care le luam ca sigure când ne aflam în Provence, de la mirosul cimbrului pe câmp până la îmbulzeala și agitația din piețe, duminica dimineața. Au trecut foarte puține săptămâni fără să nu simțim cum ne săgetează ceea ce aș putea numi dorul de a reveni cu adevărat acasă.

Să te întorci într-un loc unde ai fost fericit este o mișcare considerată în general o greșeală.

Memoria e un editor notoriu pentru sentimentalism și distorsiunile sale, selectând numai ce dorește să păstreze și cosmetizând invariabil trecutul. Privite retrospectiv, în roz, timpurile bune devin magice; tot ce-a fost rău se estompează și eventual dispare, lăsând în minte numai o imagine nedefinită a unor zile însorite și râsetele prietenilor. A fost realmente astfel? S-ar putea întâmpla din nou?

Cu siguranță aveam o singură modalitate de a descoperi acest lucru.

*

Pentru oricine vine în Franța, direct din America, primul și cel mai mare șoc este reprezentat de trafic, și asta ne-a izbit imediat ce am ieșit din aeroport. Instantaneu am fost absorbiți într-un haos generat de vehicule, rostogolindu-se în cea mai mare viteză, amenințați din toate părțile de mici automobile care se repezeau ca fulgerul, conduse, după cum se părea, de tâlhari urmăriți de poliție după ce atacaseră vreo bancă. Francezul la volan, după cum ne-am reamintit rapid, vede în fiecare vehicul din fața sa o provocare și, de aceea, trebuie să-l depășească indiferent pe ce parte, curbă oarbă, schimbarea luminii la semafor sau când semnalizarea rutieră avertizează prudență maximă. Limita de viteză, de o sută treizeci de kilometri pe oră, este interpretată ca o restrângere insuportabilă a libertății personale sau poate numai ca o altă regulă stupidă, aplicabilă turiștilor, așa că este în general ignorată.

Și poate că n-ar fi fost atât de alarmant dacă dotarea atât la nivel uman, cât și mecanic s-ar fi situat la înălțimea pretențiilor. Dar nu poți să nu te gândești, atunci când încă un Renault minuscul te depășește scrâșnind, cu roțile de-abia atingând asfaltul, că aceste mașinuțe n-au fost niciodată proiectate să spargă viteza sunetului. Nici când constați ce se întâmplă în spatele volanului nu-i menit să-ți insufle mai multă încredere. Este un lucru bine cunoscut că francezii nu pot pune două

propoziții cap la cap fără să le însoțească de gesturi ample. Degetele sunt folosite pentru accentuare. Brațele aruncate exprimă uimirea. Cuvintele rostite au nevoie de gesticulații ca orchestra de un dirijor. Poți spune că spectacolul e distractiv când îi urmărești pe doi oameni certându-se într-un bar, dar când vezi că același lucru se repetă la o sută patruzeci de kilometri pe oră îți stă inima în loc.

Așa că ți se ia o piatră de pe inimă când intri pe un drum lăturalnic, unde poți să te miști cu viteza unui tractor și ai suficient timp să iei seama la semnele grafice prezente în peisaj. Încă de la prima mea vizită în Provence, îmi plăceau anunțurile de pe zidurile hambarelor și de pe solitarele *cabanons* din piatră: invitații să încerci un aperitiv scos de multă vreme din uz, vreun soi de ciocolată sau de îngrășământ, toate cu litere trunchiate albastre, ocru și crem, și vopseaua scorojită, albită de soarele a șaptezeci sau optzeci de veri.

De mai mulți ani, aceste panouri primitive de afișaj sunt depășite ca număr de mesaje mai puțin pitorești, și numărul lor a crescut mult. Acum, orașele și satele afișează două denumiri, una în vechea ortografie provensală. Astfel că Ménerbes e dublat acum de Ménerbo, Avignon de Avignoun, Aix de Aix-en-Prouvenço. Și acesta pare a fi numai începutul. Dacă lobby-ul provensal continuă să fie la fel de activ, vom putea vedea cândva *Frequent Radar Controls*[5] sau *Low-Flying Aircraft*[6] sau chiar *The home of the Big Mac*[7]*,* în limbajul poetic al lui Frédéric Mistral.

Astfel de anunțuri apar peste tot – cu rol de informare, persuasive, educaționale, pentru a afirma dreptul de proprietate, tăblițe bătute în cuie pe copaci, cocoțate pe câte un par la marginea câmpului, atașate de balustrade, lipite pe beton; invitații să vizitezi *les caves*[8] pentru degustare de vinuri, să cumperi miere, esență de lavandă și ulei

de măsline, reclame la restaurante și agenți imobiliari. Majoritatea sunt îmbietoare. Dar există și unele care te avertizează că poți avea de-a face cu un câine rău și o alta – preferata mea – mai mult decât descurajantă. Am zărit-o pe dealurile din Haute Provence, legată de trunchiul unui arbore, la marginea unei poteci ce șerpuia printr-o porțiune de pădure pe unde părea să nu fi călcat picior de om. Se putea citi pe ea: *Tout contrevenant sera abattu, les survivants poursuivis.* În traducere liberă: „Intrușii vor fi împușcați, supraviețuitorii – urmăriți în justiție". Îmi place să cred că autorul are simțul umorului.

Mai apare un avertisment pe care mi-e greu să-mi imaginez că l-aș putea găsi nicăieri în lume în afara Franței. Se află în Place des Lices, din St. Trapez unde, săptămânal, e organizată o piață – o plăcuță emailată prinsă cu șuruburi de grilaj. Cu litere majuscule și un limbaj sever, trecătorul e avertizat că n-are voie să se oprească și să-și facă nevoile în zonă un mesaj pe care nimeni nu l-ar putea găsi, bunăoară, în East Hampton, oraș recunoscut pentru posesorii unor bășici ale udului zdravene și foarte disciplinate.

Dar atenționarea se impune în Franța din cauza înclinației francezului de a urina în cele mai neașteptate locuri. Când natura i-o cere, reacționează imediat, fără să țină cont de locul unde se află în acel moment. În orașele mai mici și mai mari, există mii de colțuri mai discrete; aici, la țară, sunt sute de kilometri pătrați și milioane de tufișuri care să le asigure un *le pipi rustique.* Însă, judecând după locurile alese de francez, intimitatea e ultimul lucru dorit de el. Îl poți zări uneori pe-o stâncă, silueta sa profilându-se pe cer ca a unui cerb încolțit, alteori, atât de aproape de marginea drumului încât trebuie să cotești ca să nu-l lovești, stând acolo, în mijlocul jetului, făcând ce trebuie să facă un om. Și nu-i stânjenit deloc.

Dacă îi prinzi privirea în zbor, va da aprobator și curtenitor din cap. Deși e mai probabil că va scruta înălțimile, numărând norii, în timp ce se ușurează.

Din fericire, anunțurile care interzic așa ceva nu sunt deloc tipice pentru comportamentul francezilor în locurile publice. Politețea față de străini în Franța e un lucru demn de remarcat; n-aș putea spune că oamenii sunt neapărat prietenoși, ci invariabil manierați și, dimineața, când ai mai multe drumuri de făcut, ai parte de mici, dar plăcute confirmări ale faptului că exiști, ceva ce nu se întâmplă în alte țări. De exemplu, în Anglia, mulți proprietari de prăvălii se comportă ca și cum n-ai fi acolo, posibil pentru că n-ați făcut cunoștință în mod formal. În America, locul unei năvalnice lipse de formalism, te confrunți frecvent cu cealaltă extremă, clientul fiind supus unui tir de întrebări binevoitoare cu privire la starea sa de sănătate și profesie; în caz că nu-i curmat rapid, e urmat de un șuvoi de comentarii și întrebări despre strămoși, haine, ciudățenii de pronunție și aspect general. Mi se pare că francezii au atins un echilibru fericit între intimitate și rezervă.

Unele dintre aceste lucruri este posibil să se datoreze limbii, plină de expresii grațioase chiar și în cazul unor subiecte mai anoste. Nu, *monsieur,* nu te-ai făcut de râs la masă; pur și simplu, suferi de o criză de *foie.* Pârțurile pe care le auzim vin de la domnul din colț? Cu siguranță, nu! E numai zgomotul făcut de *piano des pauvres,* pianul săracilor. Cât despre burta care se revarsă, amenințând să smulgă nasturii cămășii – ei bine, nu-i nimic altceva decât o *bonne brioche,* rezultatul unei brioșe prea gustoase. Poți subtitra astfel un film western clasic: Cowboy: „Toarnă-mi un pahar de poșircă" subtitrat în franceză: *„Un Dubonnet, s'il vous plaît"*[9]. Nu-i de mirare că această limbă a fost din totdeauna preferată în diplomație.

Este și limba gastronomiei și, într-o țară care adesea dă impresia – cel puțin pe drum – că ai întârziat la masa de prânz sau de seară, te-ai aștepta să vezi mai multe dovezi fizice ale pasiunii naționale pentru mâncarea bună. Mai mulți grași, mai mulți agenți Michelin rostogolindu-se între un restaurant și altul. Dar nu-i așa; sau, cel puțin, nu în Provence. Desigur, ei există, acești mamuți ai gastronomiei, dar sunt puțini. Vasta majoritate a bărbaților și femeilor pe care-i văd în fiecare zi sunt categoric și, în mod enervant, mai slabi decât ar avea dreptul să fie. Am auzit cum oameni din alte țări explică acest lucru printr-un amestec benign de gene sau un metabolism hiperactiv cauzat de prea multă cafea și viață politică agitată în Franța, dar adevăratul răspuns trebuie căutat în ceea ce mănâncă și beau și a manierei în care o fac. Francezii nu obișnuiesc să ia o gustare. Tot ce fac e să rupă un coltuc dintr-o baghetă proaspătă (căreia, în cazul că e caldă, nu-i poate rezista niciun om) și s-o ronțăie în timp ce ies din *boulangerie*[10]. Dar cam asta-i tot ce poți vedea consumat pe stradă. Să comparăm cu tot ce poți mânca și bea la botul calului în America: pizza, hot-dogs, nachos – turte de mălai umplute, tacos – un fel mexican din fulgi de porumb, heroes – specialități locale, cartofi prăjiți, sandviciuri, căldări de cafea, găleți de juma' de galon de Coke (desigur, Diet) și Dumnezeu știe câte altele devorate adesea în drum spre cursul de aerobic.

Reținerea între mese e răsplătită imediat ce francezii se așază să-și ia prânzul sau cina, moment în care reușesc să uluiască profund toate celelalte națiuni. Cum e posibil să bagi în tine două mese zdravene pe zi fără să te umfli ca un balon sau să te prăbușești secerat din cauza arterelor blocate de colesterol? Sigur că porțiile francezilor nu sunt prea mari, dar sunt aduse la masă pe bandă rulantă și includ unele feluri care l-ar oripila pe oricare medic din State: cremoase *rillettes,* jumări

de porc, *pâtés* cu adaos de Armagnac, ciuperci învelite în aluat franțuzesc cu unt, cartofi prăjiți în untură de rață și astea sunt numai câteva dintre felurile principale. Firește, urmate de tot soiul de brânzeturi; deși nu prea multe că trebuie să vină și desertul.

Și cine ar concepe acolo o masă fără un pahar sau două cu vin, de dragul digestiei? În urmă cu câțiva ani, cercetătorii din domeniul gastronomic au descoperit un lucru pe care francezii îl știau de secole, faptul că puțin vin roșu este foarte bun pentru sănătate. Unii chiar au mers mai departe. Studiind ceea ce ei numesc paradoxul francez, au aflat că francezii consumă de zece ori mai mult vin decât americanii. *Voilà!* Iată, paradoxul a fost explicat. Trebuie că vinul îi face pe francezi să fie în formă și să aibă o stare bună de sănătate.

Mi-ar plăcea să cred că explicația e atât de simplă, dar mai sunt și altele, cu influențe asupra și în stomacurile francezilor. Sunt de părere, fără să am vreo dovadă științifică, că ingredientele folosite aici conțin mai puține adaosuri, substanțe conservante, coloranți și tot felul de chimicale ca în State. Mai cred că alimentele consumate la masă sunt mai sănătoase decât cele ronțăite încovoiat deasupra biroului, într-un bar sau când conduci mașina. Sunt convins că mâncatul în grabă a distrus mai multe sisteme digestive decât *foie gras.* Nu cu mult timp în urmă, era o toană în unele restaurante din New York să impună o durată de treizeci de minute pentru masa de prânz, astfel ca managerii importanți și foarte ocupați să poată discuta cu două victime diferite într-o singură oră. Dacă asta nu-i o rețetă a dezastrului și indigestiei, îmi înghit telefonul celular.

Este adevărat că timpul în Provence nu-i fetișizat ca în alte părți mai agitate ale lumii și mi-a luat o săptămână, chiar două, să accept inevitabilul și să-mi arunc ceasul în fundul unui sertar. Deși nu se acordă o prea mare importanță

timpului în sensul punctualității, toți se bucură la maximum de fiecare moment. Evident, când ești la masă. Când conversezi la colțul străzii. La un joc de *boules*[11]. Când alegi un buchet de flori. La o masă într-o cafenea. Micile plăceri sunt satisfăcute și nimeni nu se grăbește – uneori te înfurii, adesea te simți minunat și, în final, devine contagios. Mi-am dat seama de asta când m-am dus în oraș să cumpăr ceva, un lucru care ar fi trebuit să-mi ia numai cincisprezece minute, și m-am înapoiat două ore și jumătate mai târziu. Categoric, nu făcusem nimic important, dar mă bucurasem de fiecare secundă petrecută astfel.

Poate că ritmul mai lent al vieții explică parțial un alt aspect al caracterului localnicilor: buna dispoziție. Francezii nu sunt faimoși pentru voioșia lor; mai degrabă pe dos. Mulți străini tind să judece caracterul unei națiuni întregi pe baza primei lor experiențe umilitoare, când s-au confruntat cu un chelner parizian fără să știe că el se poartă la fel de morocănos și de distant și cu compatrioții săi – probabil la fel cu soția și pisica sa. Dar, mergând spre sud, diferența este uimitoare. Aici, descoperi o atmosferă de bună dispoziție, în pofida unor dificultăți considerabile, o rată crescută a șomajului și spectrul ghilotinei financiare reprezentat de taxa franceză pe venit.

O reacție la toate aceste probleme este să te refugiezi din calea lor, și ziarele sunt pline de relatări despre tineri oameni de afaceri francezi care părăsesc Parisul pentru a profita de *le boom*[12] din Anglia. Dar nu-i prea clar dacă o astfel de ambiție există sau nu și în Provence. Toți sunt de acord că lucrurile ar putea arăta mai bine; toți speră ca ele să se îndrepte. Între timp, adoptă filosofia ridicatului din umeri.

Nu-i o filosofie rea nici pentru un vizitator străin, pentru că viața în Provence nu e niciodată lipsită de tot felul de curiozități, iar geniul național de a complica lucrurile te însoțește permanent. S-

ar putea ca ei să aibă vreo logică nebună, dar de multe ori îți este greu să pricepi ce se petrece. Să luăm, bunăoară, problema gropii de gunoi a satului. Este amplasată într-un loc discret, igienizată frecvent, proiectată pentru tot felul de gunoaie indiferent de mărime, poate cu excepția unui camion dezmembrat, într-un cuvânt, o facilitate admirabilă din toate punctele de vedere. Însă pe containerele de gunoi este afișat un anunț oficial într-un loc cât mai vizibil. Tradus, sună astfel: „Lucrurile voluminoase trebuie depozitate la două zile după ultima miercuri a fiecărei luni”.

Într-o dimineață, am rămas țintuit în fața unuia dintre ele, încercând să-i descifrez înțelesul, gândind că poate nu citisem bine sau că franceza mea lăsa încă o dată de dorit. Dar, nu! Scria foarte clar: „La două zile după ultima miercuri a fiecărei luni”. De ce nu spunea ultima vineri a fiecărei luni? Exista vreun plan – fără dubiu, o altă dovadă de prostie la cererea birocraților de la Bruxelles – să schimbe „vineri” în ceva mai dinamic și mai incitant politic? Poate, într-o „Euro-zi”. În timp ce mă întrebam dacă un astfel de lucru ar fi fost posibil în anul 2000, a sosit o camionetă. Șoferul a coborât pentru a studia anunțul. Mi-a aruncat o privire. M-am uitat, și eu la el. A recitit anunțul și a dat nedumerit din cap, ridicând din umeri.

Nu mult timp după aceea anunțul a fost îndepărtat. Mi s-a spus că, oricum, toți continuau să-și arunce la gunoi vechile frigidere, biciclete și aparate TV oricând doreau, cu instrucțiuni cu tot sau în absența lor. Apetitul francezilor pentru anunțuri este egalat numai de plăcerea de a le ignora complet.

Dacă pui la un loc această trăsătură de caracter cu o alta la nivel național, care spune că trebuie să-ți ții banii cât mai departe de ghearele guvernului, începi să deslușești problema parcărilor. În fiecare oraș din Provence există zone amenajate unde îți poți parca mașina. Aceste zone, indicate clar cu

ajutorul a numeroase plăcuțe, fiind astfel ușor de găsit, de cele mai multe ori sunt ignorate. Pe de altă parte, străzile sunt pline de vehicule parcate în cele mai imaginative și ilegale moduri. Mașini cățărate pe bordură cu roțile din față sau înghesuite pe vreo alee la numai două degete distanță de zidurile clădirilor sunt ceva obișnuit. Miracole de cascadorie sunt executate atunci când traficul se blochează, spiritele se aprind, urlă claxoanele și izbucnesc nesfârșite certuri. Și te întrebi de ce? Răspunsul e simplu, pentru că în zonele oficiale de parcare nerușinarea și lăcomia pură au împins tarifele la cinci franci pe oră.

Deși – sau, cel puțin, așa mă asigură amica mea Martine, care își parchează de obicei mașina în locuri unde nimeni n-ar îndrăzni s-o facă – nu-i vorba numai despre bani. La mijloc mai e un principiu. *Le parking payant*[13] e privită ca un afront adus spiritului liber al francezilor și, prin urmare, trebuie să i se opună rezistență, chiar dacă asta presupune să dai înconjur orașului o jumătate de oră în căutarea unui loc. La urma urmelor, aici timpul nu costă bani. Dând la o parte considerentele morale și financiare, simți și o imensă satisfacție atunci când reușești să descoperi un loc cu adevărat excepțional. Am văzut odată un tip încercând să-și parcheze cu spatele micul Peugeot, direct într-o prăvălie goală pregătită pentru renovare. După ce s-a dat jos, s-a uitat în spate la mașina sa înfiptă în locul unde era vitrina și a dat satisfăcut din cap, un moment de comuniune între om și mașină. Părea că împreună reușiseră să dobândească o victorie importantă.

Pentru mine gama de sunete, mirosuri și aspecte care compun viața de zi cu zi sunt definitorii pentru caracterul acestei provincii franceze în egală măsură cu istoria și peisajul său. Și, dacă ar trebui să aleg un singur exemplu de lucru care mi-a lipsit cel mai mult în timp ce mă aflam în America este piața de la țară; cu nimic extraordinar

în ea, numai cu numărul mare, obișnuit, de tarabe, deschisă săptămânal în toate orașele, începând cu Apt până la Vaison-la-Romaine.

Aceste piețe te farmecă pe loc cu bogăția lor de flori și legume viu colorate și anunțurile scrise de mână, tarabe instalate la umbra unor bătrâni platani sau a unor ziduri de piatră, încă și mai vechi. În vârf de sezon, arată ca și cum ar fi fost pregătite pentru un fotograf de ilustrate, pentru a fi desființate și complet uitate odată cu sfârșitul verii. Sporadic, sunt deschise chiar și în ianuarie, pentru că reprezintă pâinea și untul localnicilor. Prezența turiștilor este numai un bonus, ca un strop de gem. Bine-venită, dar nu esențială.

Tarabagiii și clienții lor se cunosc de mult, așa că acest tip de comerț are propriul ritm lent și presupune multă socializare. Zâmbetul bătrânului Jean-Claude, după ce și-a reparat dantura, este foarte lăudat în timp ce își alege niște brânză și atât el, cât și vânzătorul se lansează într-o discuție pe tema materialului folosit de dentist. O brânză Brie s-ar putea lipi de placă. Mimolette e prea tare. Poate că Beaufort ar fi cea mai bună până când dinții noi se mai consolidează. La rândul său, madam Dalmasso e intrigată de prezența roșiilor. Spune că-i prea devreme pentru ca roșiile locale să-și fi făcut apariția. De unde au fost aduse astea? De ce nu scrie care-i locul lor de baștină? După ceva investigații prin pipăit, adulmecat și buze strânse, în semn de dezavuare, renunță la prudență și cumpără o jumătate de kilogram, să vadă ce gust au. Un bărbos se îndreaptă spre taraba sa cu un pahar de vin *rosé* într-o mână și un biberon în cealaltă. Biberonul e pentru purcelușul mistreț pe care l-a adoptat, care-și scoate micul rât negru atras de mirosul laptelui. Florăreasa îi dă restul soției mele, apoi se apleacă sub tarabă de unde scoate două ouă proaspete pe care le înfășoară repede într-o bucată de ziar și i le oferă în dar. De cealaltă parte a pieței se află o cafenea, și mesele

încep să se umple. Pe fundalul șuieratului și pocnetului mașinii de cafea *espresso* se aude postul de radio Monte Carlo, reporterii descriind cu mult entuziasm competițiile sportive ale săptămânii. Unde i-or fi găsind pe acești oameni care păcănesc ca o mitralieră, fără să-și tragă sufletul? Pe un zid jos, de piatră, stau înșirați patru bătrâni, așteptând răbdători să se închidă piața pentru a-și putea continua partida de *boules.* Lângă ei, tot pe zid, stă lungit un câine. Cu o beretă turtită pe cap, ar arăta exact ca vecinii săi: îngăduitor și plin de zbârcituri.

În timp ce oamenii își strâng lucrurile de pe tarabe, îți dai seama cât se grăbesc să ia masa de prânz. Astăzi, e suficient de cald ca să poată mânca afară.

Eu și soția mea avem parte de două consecințe nemeritate urmare a timpului petrecut pe malul celălalt al Atlanticului. Prima constă în faptul că toată lumea vede în noi niște experți în tot ce-i american, așa că suntem consultați în permanență cu privire la evenimente petrecute la Washington sau Hollywood (în prezent, poți să le confunzi), ca și cum i-am cunoaște personal pe toți politicienii și pe starurile de cinema. A doua consecință constă în faptul că suntem făcuți responsabili pentru extinderea obiceiurilor americane, așa că ne trezim deseori puși la zid de degetul acuzator al lui Monsieur Farigoule.

Profesor pensionar, care și-a asumat misiunea de apărător al culturii și purității limbii franceze, pe Farigoule îl apucă toate pandaliile când aude d*e fast-food* sau de *les casquettes de baseball,* folosite pentru a acoperi o mulțime de scăfârlii, anterior goale, ale francezilor. În această frumoasă zi de toamnă, era ros de ceva mult mai serios și, când a sărit de pe taburetul de la bar, încolțindu-mă, părea foarte îngrijorat.

— *C'est un scandate*[14], a început el, continuând cu un val de comentarii disprețuitoare la adresa influenței dăunătoare a importurilor de dincolo de Atlantic asupra existenței în zonele rurale din Franța, Farigoule e un tip foarte scund, aproape o miniatură de om și, când se agită astfel, are obiceiul să se salte pe vârfuri ca să-și accentueze spusele, ca o minge trântită cu furie. Dacă ar fi fost câine, ar fi fost cu siguranță un terrier. L-am întrebat ce-l supărase și m-am trezit că îmi mișcăm capul în sus și în jos, în ritm cu țopăiturile sale.

— *Alowine,* a zis el. De asta avem noi nevoie? Țara care a dat naștere lui Voltaire, lui Racine și lui Molière, țara care a făcut Louisiana cadou americanilor. Și ce-am primit în schimb? *Alowine!*

N-aveam nici cea mai mică idee despre ce vorbea, dar din tonul vocii și după felul în care-și țuguia buzele reieșea că era o catastrofă majoră, un dezastru echivalent cu reapariția filoxerei în podgorii sau cu deschiderea Euro Disney în apropiere de Paris.

— Nu cred c-am văzut așa ceva, am bătut eu precaut în retragere.

— Cum să nu-i fi văzut? Sunt peste tot – *les potirons mutilé* – în Apt, în Cavaillon, peste tot.

Se putea înțelege un singur lucru prin acei dovleci mutilați. La fel ca Mickey Mouse și ketchup-ul de tomate, Halloween-ul își făcuse și el apariția în Franța – un alt cui în coșciugul culturii franceze.

După ce mi-am cerut iertare, m-am dus la Apt, să văd cu ochii mei. Farigoule desigur exagerase, așa cum face mereu, deși niște decorațiuni specifice Halloween-ului erau la vedere în una sau două vitrine, prima dată când am văzut așa ceva în Provence. M-am întrebat dacă populația fusese informată în mod oficial cu privire la acest adaos la calendarul festiv al anului și dacă știau ce trebuie făcut într-un astfel de caz. O încercare la întâmplare pe străzile Apt-ului n-a făcut decât să

adâncească misterul. Dovlecii erau apoi folosiți la supă.

A cui idee fusese să aducă Halloween-ul în Provence? Și n-ar trebui avertizată populația când grupurile de copii ies în noapte, colindând pe la ușile caselor cerând bomboane, în pericol să fie mușcați de câini. Din fericire, ocazia a trecut fără ca ziarele locale să conțină vreo relatare referitoare la vreo vărsare de sânge. *Alowine,* cel puțin în acest an, a fost ca una dintre acele petreceri la care nu vine nimeni.

În orice caz, Franța are propriile tradiții, chiar mai mult decât ar avea nevoie, pe care le-am redescoperit odată cu trecerea lunilor. Să începem cu luna mai, a cărei primă zi e o sărbătoare legală, și să continuăm cu alte câteva, pregătindu-ne pentru august când întreaga țară este *en vacances.* Și permanent se ține câte un festival al birocrației, marcat de furtuni albe de hârtie. Fiecare sfânt își are ziua lui, fiecare sat, propria sărbătoare anuală. Și, săptămânal, la cererea populației, există o sărbătoare a omului obișnuit, altfel cunoscută sub denumirea de prânzul de duminică.

Duminica e o zi aparte, o zi pe care o simți diferit, chiar dacă nu ți-ai petrecut săptămâna închis într-un birou, la muncă. Sunetele se schimbă: de la cântecul păsărelelor până la huruitul tractoarelor din timpul zilelor de lucru, lătratul ogarilor și pocnetul la mare distanță al unor arme de foc duminica dimineața, când vânătorul provensal își apără teritoriul de iepuri și de sturzi ostili.

Anul acesta trebuie să facă față unei mari provocări din partea *sanglier*-ilor. Nimeni nu pare a ști cum s-a întâmplat, dar populația de mistreți s-a înmulțit cu o viteză spectaculoasă. Una dintre teorii susține că *sangliers* – care în mod normal fac o singură dată pui pe an – s-au încrucișat cu verii lor mult mai prolifici, porcii domestici, așa că progeniturile lor amenință acum să distrugă livezi

și vii. Poți vedea urmele dezastrului pretutindeni: rădăcinile plantelor smulse din pământ în căutarea hranei, grădini de legume distruse, ziduri de piatră prin care și-au croit breșe.

Duminică, în jurul casei noastre a fost instituită o zonă de securitate ca parte a unei mișcări mai ample menite să le vină de hac mistreților. Pe tot drumul lung de țară, la anumite intervale, vânătorii își parcaseră dubițele, vârându-le cu botul în tufele uscate. Puteai zări siluete în verde camuflaj, înarmate, așteptând nemișcate și sinistre, în timp ce câinii mișunau peste tot adulmecând urmele, zornăind clopoțeii din zgardă și scoțând câte un hămăit plin de entuziasm. Mă simțeam ca și cum aș fi asistat la o vânătoare de oameni sau la declanșarea unui război.

În timp ce mă apropiam de casă, și-a făcut apariția și prima victimă. Spre mine se îndrepta un vânător și, pentru că soarele se afla direct în spatele său, îl vedeam ca o umbră proiectată pe un fundal luminos. Avea arma de vânătoare atârnată pe umăr și în brațe purta ceva mare, cu picioarele atârnând fără viață.

S-a oprit în dreptul meu. Ogarul pe care-l căra, negru cu bej, își rotea lugubru ochii în cap la vederea câinilor mei, iar vânătorul mi-a urat bună dimineața pe un ton sumbru. L-am întrebat ce pățise ogarul. Fusese atacat și rănit de vreun mistreț prin tufe după ce, încolțit, încercase să-și apere teritoriul?

— *Ah, le pauvre*[15], a rostit vânătorul. Și-a petrecut toată vara în canisă și a slăbit. A alergat toată dimineața, și acum îl dor picioarele.

Pe la unsprezece și jumătate, drumul se golise din nou. Armata bătuse în retragere pentru a se regrupa și schimba uniformele și armele. Echipamentul de camuflaj fiind înlocuit cu cămăși curate, cuțite și furculițe, pregătiți să ia cu asalt felurile de mâncare.

Prânzul de duminică, indiferent de anotimp, este și masa mea preferată. Dimineața nu e perturbată de muncă, iar siesta de după-amiază nu-ți trezește vreun sentiment de vinovăție. Mi se pare că în restaurante plutește un aer și mai binevoitor, aproape festiv. Și sunt sigur că bucătarii-șefi își dau mai mult silința, știind că în acea zi clienții vin mai degrabă să se bucure de preparatele lor nu să discute afaceri. Nu-i niciun dubiu. Mâncarea are un gust mai bun duminica.

Pe o rază de douăzeci de minute cu mașina, în jurul nostru există cam o duzină de restaurante bune. Pentru că avem de unde alege, ne orientăm întotdeauna spre unul în pas cu vremea. Mas Tourteron – cu o curte mare, bine umbrită și chioșcuri acoperite cu stuf, unde clienții se pot adăposti la răcoare – e locul cel mai apropiat de rai într-o zi fierbinte de vară. În timpul iernii, avem Auberge de l'Aiguebran – cu focul aprins în șemineu, saloane luminoase, tavane înalte și draperii albe, cu vedere spre o mirifică vale.

Ce deosebește cele două restaurante menționate mai sus de altele de prin partea locului, ca și de alte restaurante din Franța, este faptul că, în ambele cazuri, o femeie este *chef* sau bucătar-șef. Diviziunea tradițională a muncii l-a plasat pe bărbat în fața cuptorului, și pe madam în spatele tejghelei. Acum vremurile se schimbă, deși nicio femeie *chef* n-a reușit să obțină recunoaștere pe plan național cum a făcut-o, bunăoară, Alain Ducasse, care a obținut suficiente stele Michelin să poată decora cu ele un pom de Crăciun. Femeile în Franța sunt mai bine reprezentate în medicină, în politică și în sistemul legal decât în bucătăriile restaurantelor. Mi s-a părut o ciudățenie și mă întreb dacă nu cumva misoginismul e de vină.

Există un singur om pe care-l pot consulta în legătură cu toate aceste chestiuni complicate cu caracter social și sunt sigur că răspunsul va fi unul provocator; amicul meu Régis. El excelează – de

fapt, cred că a fost solicitat să reprezinte Franța – atât în ce privește gastronomia, cât și șovinismul și e fericit să-și împărtășească opiniile întregii lumi. N-am fost surprins să aflu cât de ferme erau aceste opinii la adresa bucătarilor-șefi de sex feminin, așa că, atunci când l-am întrebat de ce nu erau mai multe ca număr, răspunsul a venit cu iuțeala unui glonț aflat deja pe țeavă.

— Este important să înțelegi că în Franța unele lucruri sunt mult prea importante pentru a fi lăsate pe mâna femeilor, a replicat el pe un ton superior.

După părerea lui Régis, femeile doctor, avocat sau ministru în cabinet puteau fi o ciudățenie, dar una acceptabilă. În schimb, femeile bucătar-șef (și femeile *sommeliers)* îi stârneau cele mai profunde suspiciuni și neliniști. Gătitul profesionist e o treabă de bărbat.

Deși într-o duminică de iarnă n-a avut ce să comenteze. Ne aflam în Auberge de l'Aiguebrun când, după o rubarbă elvețiană gratinată, a trecut fără nicio observație la o tocăniță de miel, la o movilă de brânzeturi felurite și o felie de ciocolată amăruie în mijlocul unei generoase porții de *crème anglaise.* Toate pregătite de mâna unei femei.

După ce-am ieșit, în fața restaurantului, mă gândeam că o să-și admită greșeala. Nici pomeneală! Tot ce-a făcut a fost să-și adapteze vederile misogine momentului.

— Numai în Franța, a rostit el emfatic, poți găsi o astfel de bucătărie te-miri-unde. Și-a fluturat un braț spre munții și valea scăldate în soare. Nu-i așa că-ți pare bine că te-ai întors aici?

— Da, îmi pare bine că sunt din nou aici.

2
Crimă nerezolvată în care victima a fost un chipeș măcelar

Când l-am întâlnit prima dată pe Marius, parcă am văzut moartea. I-am zărit silueta înaltă la distanță, cu mâinile în buzunare, mergând pe mijlocul șoselei ce duce spre sat. A auzit zgomotul motorului și s-a întors să se uite, așa că știa că mașina se-ndrepta direct spre el. Dar, după una sau chiar două experiențe alarmante pe acea porțiune de drum, învățasem să nu mai am încredere în mișcările neașteptate ale pietonilor, bicicliștilor, tractoriștilor, câinilor sau găinilor speriate, așa că am încetinit. Din fericire pentru amândoi, piciorul meu se afla pe frână când el a sărit în fața mașinii cu brațele larg deschis, ca și cum ar fi vrut s-o îmbrățișeze. Am oprit la mai puțin de o jumătate de metru de el.

A dat din cap, apoi s-a îndreptat spre ușa din spate și s-a urcat în mașină.

— *Bieng,* mi-a zis cu accentul lui sudic. Mergeți în sat. Mobylette-ul meu e la reparat.

Mi-a cerut să-l las în fața cafenelei. Dar, când am ajuns acolo, nu arăta prea doritor să coboare din mașină, aparent fascinat de mărunțișul de pe tăvița de lângă schimbătorul de viteze, folosit ca să alimentez parcometrul.

— N-aveți cumva vreo zece franci? Vreau să dau un telefon!

I-am făcut semn spre tăviță. A pipăit monedele, a extras o piesă de zece franci, mi-a zâmbit și a dispărut în cafenea, fără să arunce vreo privire spre cabina telefonică din apropiere.

În următoarele câteva săptămâni, a început să prindă contur o anume schemă. Marius apărea la orizont, patrulând pe drum sau rătăcind prin sat cu brațele deschise, pândind un „Ia-mă nene!” Bicicleta lui era în continuare la reparat și avea

mereu nevoie să dea un telefon. După un timp, am abandonat tot formalismul acesta obositor. Pur și simplu, lăsam două piese de zece franci pe tăvița de lângă schimbătorul de viteze, și Marius le vâra imediat în buzunar. Era un aranjament eficient și civilizat, aș spune pe placul ambilor, având în vedere că nici unuia dintre noi nu-i plăcea să discute prea mult pe tema banilor.

Cred c-au trecut vreo două sau trei luni înainte ca relația noastră să avanseze de la acel nivel spre unul superior, de socializare. Într-o dimineață, am intrat în oficiul poștal, unde l-am găsit pe Marius negociind pe tema unei bucăți de hârtie pe care o tot împingea spre o madam din spatele ghișeului. Ea tot scutura din cap, împingând-o înapoi spre el. Toate aceste mișcări erau însoțite de multe ridicări din umeri și de pufneli – aerul expirat puternic printre buzele strânse în semn de dispreț – la care recurg francezii când vor să-și manifeste dezaprobarea sau dezacordul. Și, apoi, tăcere. Negocierea luase în mod clar sfârșit.

Madam a folosit sosirea mea drept scuză ca să pună capăt întrevederii, înclinându-se pe după Marius ca să-mi ureze bună dimineața. În acel moment, s-a întors și el și dintr-odată fața i s-a lățit într-un zâmbet. M-a bătut pe umăr.

— V-aștept afară! m-a anunțat el scurt.

Din explicația sa reieșea că madam, pe care o acuza, era acră și lipsită de imaginație, refuzase să-i onoreze un cec de 500 de franci. Un instrument financiar valid, din câte-mi spunea el, ridicându-l să-l pot inspecta.

Flutura trist în adierea vântului în timp ce mi-l vâra sub ochi. Presupun că fusese un cec valid cândva, dar acum era mototolit și soios, cu literele și cifrele aproape șterse și indescifrabile. Ar fi fost un act de suprem optimism să dai niște bani în schimbul unei relicve făcute ferfeniță, prea puțin convingătoare. În afară de asta, așa cum i-am spus lui Marius, nici n-aveam 500 de franci la mine.

— *Tant pis*[16], a zis el. În acest caz, poate puteți să-mi oferiți ceva de băut.

Am descoperit că mi-era greu să rezist în fața acestei insolențe amiabile, poate pentru că eu n-o posed, așa că două minute mai târziu eu și Marius eram așezați la o masă din spatele cafenelei. Toate celelalte întâlniri între noi avuseseră loc la bordul mașinii, eu cu ochii ațintiți pe șosea; era prima dată când aveam ocazia să-l privesc îndeaproape. Chipul lui arăta ca un studiu privind efectele brutale ale expunerii îndelungate la tot felul de intemperii asupra pielii; jupuită, brăzdată în locuri unde la alții apăreau numai riduri, riduri unde pielea ar fi trebuit să fie întinsă. Însă ochii lui erau ageri și părul des pe cap, tăiat *en brosse*[17], țepos și grizonant. Cred că avea cam șaizeci de ani. A scos o cutie mare de chibrituri din buzunarul jachetei sale militare și și-a aprins o țigară. Am observat că prima falangă a arătătorului de la mâna stângă lipsea, probabil retezată de o drujbă în timp ce curăța via.

A luat o primă înghițitură de vin roșu, marcată de un mic fior de apreciere și a început să mă chestioneze. Mi-a spus că vorbesc franceza ca un german. A fost surprins să afle că sunt englez, știut fiind că, atunci când englezii se află în străinătate, preferă să rămână pe teritoriul familiar al propriei limbi, obișnuind numai să dea mai tare volumul ca să prevină orice neînțelegere în comunicarea cu nativii. Marius și-a pus mâinile la urechi și a zâmbit, cu fața o rețea de încrețituri.

Dar ce făcea un englez aici, iarna? Ce lucram? Era o întrebare pe care o auzeam deseori, și răspunsul meu invariabil suscita două tipuri de reacție. Fie milă – fiindcă scrisul era o ocupație considerată superficială –, fie interes, uneori însoțit de puțin respect pe care francezii îl manifestă față de oricine lucrează în domeniul artelor. Marius făcea parte din a doua categorie.

— Ah, a făcut el, *un homme de lettres.* Dar, clar, nu unul sărac. Bătu darabana pe paharul gol.

Au sosit alte băuturi și a continuat să mă mitralieze cu tot felul de întrebări. Când i-am explicat despre ce-mi plăcea să scriu, Marius s-a aplecat spre mine, închizând ochii puțin pentru a-i feri de fumul de țigară, tabloul unui om gata să împărtășească niște informații confidențiale.

— Eu m-am născut aici. A fluturat mâna într-o direcție la întâmplare pentru a-mi semnala locul său de naștere, undeva în afara cafenelei. Pot să vă povestesc niște lucruri interesante. Însă altădată, nu acum!

Avea un angajament anterior. Era un mort în sat, și el nu lipsea niciodată de la o înmormântare. Era atras de întreg ceremonialul, de solemnitatea sa, de muzică și de vederea femeilor cernite purtând cele mai bune haine ale lor și tocuri înalte. Și, dacă ceremonia era legată de dispariția unui vechi inamic, îi plăcea cu atât mai mult. Era victoria sa finală, după cum îi spunea el, un testament al forței sale superioare de supraviețuire. A întins mâna, m-a apucat de încheietură și s-a uitat la ceas. Trebuia să plece. Istoriile vechi mai puteau aștepta.

Am fost dezamăgit. A asculta un bun povestitor provensal echivalează cu un spectacol dat de un maestru al artei broderiilor verbale, un prinț al pauzelor încărcate de semnificații, al expresiilor șocante, punctate de hohote de râs. Sunt dramatizate tot felul de lucruri obișnuite, ca de exemplu mersul la un garaj, tăierea unui pui, descoperirea unui cuib de viespi sub streașină. Povestite de omul potrivit aceste mici momente capătă semnificații profund dramatice, mai potrivite unei reprezentații de *la Comédie Française* decât într-un bar de țară și mi se par întotdeauna fascinante.

Data următoare când l-am văzut pe Marius, era aplecat peste Mobylette-ul său la margine de drum, holbându-se în rezervorul de combustibil cu capul

plecat, ca și cum ar fi ascultat o șoaptă destinată exclusiv urechii sale. „Uscat ca o piatră în iulie”, mi-a zis el, în timp ce se urca în mașină. Aș putea să-l duc la un garaj de unde să ia un *bidon* de petrol, *non?* Apoi, poate îi ofeream ceva de băut la capătul unei dimineți exasperante. La fel ca întotdeauna, Marius părea încrezător că eu n-aș putea avea o treabă care să intre în conflict cu datoria mea primordială, aceea de a-i servi drept șofer în situații de urgență.

Ne-am așezat la o masă în cafenea și l-am întrebat dacă i-a plăcut slujba de înmormântare.

— *Pas mal*[18], a răspuns el. Era bătrânul Fernand. Și-a atins nasul cu două degete. Știți? Se spune că a fost unul dintre cei cinci soți… Trebuie să fi auzit povestea!

Când am clătinat din cap, s-a întors și a comandat o carafă de vin. Și apoi a început să turuie. Se uita la mine din când în când, căutând reacții sau pentru a se asigura că înțelesesem tot, însă majoritatea timpului avea ochii fixați undeva, departe, încercând să-și aducă aminte cât mai multe.

Nu se știe din ce motiv, spunea el, măcelarii și femeile au o afinitate în comun, o trăsătură care depășește simpla tranzacție, atunci când cumperi sau vinzi niște carne. Cine știe de ce? Poate din cauza cărnii, a culorii sale roz, a plesniturii care se aude când e tăiată, a promisiunii că vei căpăta bucata dorită. Indiferent de motiv, nu-i un lucru neobișnuit să auzi că între un măcelar și o clientă s-a creat o anume intimitate. Iar atunci când măcelarul e tânăr și arătos flirtul face ca discuția pe tema ciozvârtelor de miel să fie cu atât mai plăcută. În mod normal, cam la asta se rezumă, la o glumă nevinovată sau două, ceva care aduce o scânteie în ochii unei femei în timp ce pleacă spre treburile ei.

Normal, dar nu-i mereu așa. Și nu în cazul măcelarului pe care-l vom numi Arnaud. În

momentul când s-au petrecut toate acele lucruri, cu mulți ani în urmă, de-abia sosise în acel sat, preluând negoțul de la vechiul măcelar, pensionat, un bărbat bătrân și morocănos, care nu zâmbea niciodată și era iute la mânie dacă cineva îi critica marfa. Doamnele de prin partea locului nu prea aveau obiceiul a-și face cunoscute opiniile, însă treptat admirația față de Arnaud a început să se răspândească pe cale orală, ca la un *téléphone arabe.* El transformase complet micuța măcelărie – revopsind pereții, înlocuind echipamentul, instalând lumini moderne –, așa că, atunci când a terminat de renovat, era o plăcere să intri acolo, să fii întâmpinat de toate acele obiecte de inox și sticlă strălucitoare, de mirosul curat al rumegușului proaspăt presărat pe podele și de zâmbetul tânărului proprietar.

Și persoana acestuia însemna o schimbare considerabilă în bine, cu părul lui negru lucios și ochii căprui. Dar ceea ce-l deosebea de majoritatea celorlalți consăteni erau dinții, în acele zile, existau foarte puțini dentiști în mediul rural, și tratamentul la care apelau se rezuma mai ales la extracții, nu și reparații. În consecință, foarte rar puteai vedea un adult fără o gaură sau două-n gură, iar dinții care supraviețuiseră arătau destul de rău – încălecați, pătați de vin și nicotină. Însă dinții lui Arnaud erau uimitor de perfecți: albi, aliniați, fiecare la locul lui. După ce-l vedeau pentru prima dată, femeile ieșeau ca ametite din prăvălia lui, întrebându-se cum un astfel de *beau garçon*[19] nu era încă însurat.

Arnaud știa ce efect avea asupra clientelor sale. (Într-adevăr, după cum a reieșit mai târziu, în timpul anchetei, fusese silit să-și părăsească locul de muncă anterior dintr-un alt sat după unele „complicații” cu soția primarului). Dar era om de afaceri și, dacă zâmbetul lui însemna mai multă vânzare, zâmbea. *C’est normal.*

Mai trebuie spus că era un măcelar bun. Carnea pe care o vindea era curată și atârnată cum trebuia, sângeretele și *andouillettes*[20] durdulii și plini cu carne, *pate*-urile dense și savuroase. Bucățile tăiate erau generoase, adesea cu mai multe grame în plus față de cât comandaseră clienții; niciodată în minus. Mai mult, oasele cu măduvă le făcea cadou. Le dădea gratis! Și întotdeauna, în timp ce înmâna clienților săi pachetele învelite în hârtie cerată roz pe care era tipărit numele său și fotografia unei vaci joviale, era tot numai zâmbet.

Așa au mers lucrurile în acea primă iarnă petrecută de el acolo și în primăvara care a urmat, iar popularitatea lui creștea mereu. Bărbații din sat ajunseseră să consume mai multă carne decât pe vremea fostului măcelar și de o mai bună calitate. Când pomeneau de asta, soțiile lor se mulțumeau să dea din cap. Da, spuneau ele, măcelarul cel nou era mult mai bun. E un adevărat noroc că s-a stabilit în sat. Iar unele dintre ele, în timp ce își priveau soții peste masă, nu se puteau abține să nu facă involuntar o comparație, gândindu-se la Arnaud într-un mod prea puțin legat de talentele sale profesionale. Ce mai umeri! Și ce dinți!

Necazul s-a ivit la un sfârșit de iunie, odată cu instalarea arșiței. Satul e așezat pe un deal, și clădirile din piatră orientate cu fațadele spre sud par să absoarbă toate razele soarelui, stocându-le peste noapte. În unele locuințe, sunt trase storurile ca să le mai ferească de căldură și de temperaturile tot mai ridicate, dar prăvăliile nu sunt la fel de norocoase. Vitrinele lor cheamă căldura, amplificând-o. Așa că Arnaud a fost nevoit să ia și el măsuri. A îndepărtat tot ce era perisabil din vitrină, înlocuind obișnuitul aranjament de cârnați și bucăți de carne cu o notiță prin care își informa clientela că toate produsele erau ținute la rece într-o zonă din spatele prăvăliei.

Natural, și măcelarul avea nevoie să se mai răcorească, așa că, la începutul lui iulie, Arnaud a

adoptat o uniformă mai practică decât pantalonii de pânză groasă și bluza de bumbac purtate de obicei. Și-a păstrat *tablier*-ul, șorțul lung, alb (deși frecvent pătat cu sânge) care-i acoperea pieptul și partea de jos a trupului. Dar, sub el, purta numai o pereche de pantaloni scurți negri, de ciclist, lipiți de șolduri și de fese și papuci cu tălpi de cauciuc.

Afacerea deja profitabilă a devenit încă și mai profitabilă. Dintr-odată, bucățile atârnate în cârlige din spatele tejghelei au început să fie tot mai solicitate, așa că Arnaud trebuia să se întoarcă și să se întindă ca să le dea jos, expunându-și musculatura spatelui și picioarele clientelei sale. Și expedițiile în zonele răcoroase ale prăvăliei, unde era ținut restul de carne, au devenit foarte populare, pentru că implicau o apropiere de tânărul chipeș, aproape gol.

S-au produs schimbări și în felul cum se îmbrăcau clientele lui Arnaud. Hainele de zi cu zi și îngrijirea superficială au fost înlocuite de rochii de vară, de machiaj, chiar și de parfum. Coaforul era neobișnuit de aglomerat, așa că vizitatorii, când treceau prin sat, puteau fi iertați pentru că aveau impresia că femeile pe care le zăreau pe străduțele înguste erau îmbrăcate de o *fête.* Cât despre soți ei bine, cei care au observat mișcarea au pus-o pe seama vremii. În orice caz, erau bine tratați de nevestele lor, cu acea atenție în plus stârnită de un sentiment de vinovăție și, mai ales, erau hrăniți ca niște boxeri în cantonament. Așa că n-aveau a se plânge.

În iulie, arșița a continuat, zi după zi, fără niciun strop de ploaie. Câinii și pisicile ajunseseră să se tolereze reciproc, împărțind locurile umbroase, prea năuciți să se mai repeadă unii la alții. Pe câmp, se copseseră pepenii galbeni, cei mai zemoși în ultimii ani, iar ciorchinii din vie te frigeau când îi atingeai. Satul de pe vârful dealului amorțise învăluit în coconul de aer fierbinte.

Erau niște zile dificile pentru măcelar, în pofida afacerii sale înfloritoare. Constatase că era un proces foarte lent și precaut să-și facă prieteni într-o astfel de comunitate mică, de oameni care se cunoșteau de mult. Un nou-venit – chiar dacă un nou-venit de la numai douăzeci și cinci de kilometri depărtare – e tratat cu o politețe rezervată pe stradă, dar nu e niciodată invitat acasă de vecinii săi. E supus unei perioade de probă, adesea timp de câțiva ani. Este privit ca un străin. Și, în cazul lui Arnaud, ca un străin celibatar.

Ca să-i facă viața și mai grea, afacerea pe care o avea îi lăsa prea puțin timp liber ca să se ducă la Avignon, unde ar fi avut posibilitatea să se distreze. Își începea munca la puțin timp după răsăritul soarelui, când cobora din micul său apartament de deasupra prăvăliei ca să spele podeaua, să presare rumeguș proaspăt, să scoată mușchii moarte din vitrină, să aranjeze bucățile de carne, să-și ascută cuțitele și să soarbă o ceașcă de cafea până ce clienții săi mai în vârstă, întotdeauna cei mai matinali, începeau să sosească înainte de ora opt. La prânz, între douăsprezece și două, în timp ce restul lumii își lua masa, el se ducea de regulă să se aprovizioneze. Vânzătorii en-gros refuzau să vină în sat; străzile erau prea înguste pentru camioanele lor. După-amiaza, comerțul era mai lent, în schimb, spre seară, avea cea mai aglomerată perioadă. Rareori Arnaud putea închide înainte de șapte și, apoi, îl aștepta hârțogăria: bonurile din ziua respectivă, chitanțele furnizorilor, formularele guvernului solicitând confirmarea faptului că respectase strict *le code sanitaire,* atenționările de la Crédit Agricole privind împrumutul luat de la bancă. O povară grea pentru un singur om. Arnaud își spunea, deseori, că avea nevoie de-o nevastă.

La începutul lui august, a avut una, dar, din păcate, nu era a lui.

Era mai tânără decât majoritatea clientelor sale și cu cincisprezece ani mai mică decât soțul ei. Căsătoria ei, chiar dacă nu tocmai aranjată, fusese dorită de ambele seturi de părinți, ale căror podgorii se învecinau pe povârnișul dealului, mai jos de sat. Ce putea fi mai satisfăcător decât o comuniune de sânge și pământ, între familii și proprietăți? În timp ce fiecare familie își făcea socotelile discret, economiile rezultate din folosirea în comun a tractoarelor, a îngrășământului, a stocurilor de vin și a mâinii de lucru păreau niște avantaje demne de luat în seamă. S-a stabilit data căsătoriei, iar viitorul mire și mireasa lui au fost încurajați în relația lor.

Proaspătului soț, un bărbat anost cu ambiții modeste, născut bătrân, îi convenea de minune căsnicia. Nu mai era dependent de mama sa. Avea pe cineva să-i pregătească mâncarea, să-i cârpească hainele și să-i țină de cald în pat în lungile nopți de iarnă. Într-o bună zi, urma să moștenească ambele podgorii. Vor avea și copii. Ducea o viață bună și era mulțumit.

În schimb, tânăra lui soție, de îndată ce agitația din jurul căsătoriei s-a potolit, se simțea tot mai abătută, ajungând să fie copleșită de resentimente pe măsură ce se confrunta zi de zi cu aceeași rutină. Era singurul copil la părinți și fusese răsfățată. Acum era soția cuiva, cu toate responsabilitățile ce decurgeau din asta, trebuia să țină o gospodărie, să jongleze cu un buget, avea un soț care venea în fiecare seară mort de foame, obosit, plin de praf, fericit să scape de cizme și să-și petreacă seara citind ziarul. Fericit că nimic nu se clintea în jurul lui. Când ea se gândea la viitor, era îngrozită de o viață de muncă și plictiseală.

Nu e deloc de mirare că începuse să-i placă tot mai mult să se ducă la măcelar, potrivindu-și vizitele după-amiaza când avea șanse mai mari să-l găsească singur. Era punctul luminos al zilei, întotdeauna zâmbitor, iar ea nu putea să nu

remarce un bărbat cu un trup frumos, îmbrăcat sumar, de vară – un tip solid spre deosebire de soțul costeliv, cu o piele sănătoasă și un ciuf de păr negru des și buclat întrezărindu-se sub partea de sus a șorțului.

S-a întâmplat într-o după-amiază, în deplină tăcere. Stăteau alături, în timp ce Arnaud împacheta o bucată de mușchi de vacă, suficient de aproape ca fiecare să simtă căldura trupului celuilalt; când brusc s-au trezit sus, în micul apartament, leoarcă de transpirație, cu hainele azvârlite pe jos.

După aceea, femeia a ieșit din prăvălie aprinsă la față și distrată, uitând bucata de carne pe tejghea.

Bârfele sunt o adevărată pasiune pentru locuitorii unui mic sat, și informațiile par să circule ca prin osmoză, strecurându-se pe nesimțite ca razele soarelui prin perdele. Un secret nu durează niciodată, și femeile sunt primele la curent cu ce s-a întâmplat. În săptămânile care au urmat acelei după-amiezi, Arnaud a observat o agitație tot mai mare în rândul clientelor sale și tendința lor de a încerca să stea mai aproape de el. Mâini, anterior grijulii să dea banii și să primească pachetele, erau acum ezitante, degetele trecând ca din întâmplare peste degetele lui. Tânăra soție își făcuse un obicei din a veni cu regularitate imediat după orele 14.00, închizând ușa în urma ei și întorcând tăblița pe care scria *Ferme*[21]. A fost urmată de altele, alegând și ele momentul potrivit. Arnaud a început să piardă din greutate, dar afacerea devenea tot mai prosperă.

Nu se știe cine i-a alarmat pe soți. Poate una dintre femeile mai bătrâne din sat a căror singură bucurie în viață era să denunțe orice nereguli constatate; sau, poate, una dintre neveste, dezamăgită că nu urcase niciodată precipitat scările până în dormitorul întunecat de sus, îmbibat

cu miros de carne. Inevitabil, bârfele și suspiciunile au luat amploare, ajungând la urechile soților respectivi. În spațiul privat al dormitoarelor matrimoniale au început să zboare tot felul de acuzații. Dezvinovățirile nu erau crezute. În final, unul dintre soți s-a confesat altuia, și acesta, la rândul său, unui al treilea și așa mai departe. Au descoperit astfel că erau cu toții membri ai aceluiași club mizer.

Într-o seară, cinci dintre ei și-au dat întâlnire la cafenea: trei fermieri, poștașul și un bărbat angajat la o companie de asigurări care pleca des noaptea de acasă. S-au așezat la o masă în spate, departe de bar, cu un pachet de cărți în mâini pentru a masca adevăratul scop al întrunirii. Cu voci joase și mohorâte și-au povestit pe rând necazul. „Soția mea s-a schimbat. Nu mai e femeia cu care m-am însurat. Acel mic *salaud*[22] ne-a distrus viața cu zâmbetul lui unsuros și cu pantalonii lui scurți obsceni". Așa cum stăteau acolo, cărțile de joc uitate în fața lor, hrănindu-și furia cu *pastis,* vocile lor erau tot mai ridicate și mai pline de violență. Vorbeau prea tare. Poștașul, cel mai puțin amețit dintre ei, a propus o altă întâlnire undeva într-un loc îndepărtat, unde să poată discuta ce aveau de făcut.

Era aproape sfârșitul lui septembrie și începuse sezonul de vânătoare. Așa că s-au înțeles să se întâlnească pe deal, duminică dimineața, cinci prieteni cu puștile și câinii lor de vânătoare, în căutarea mistrețului care făcea atâta prăpăd prin podgorii în fiecare toamnă.

La doar câteva minute după răsăritul soarelui, aerul era deja fierbinte, arătând mai mult ca o duminică de iulie decât una de septembrie. În momentul când cei cinci au ajuns în vârful Lubéron-ului, puștile și bandulierele atârnau ca plumbul pe umerii lor, și plămânii îi usturau după urcuș. Au găsit un loc umbrit sub ramurile unui cedru imens, și-au scos sarsanalele și au început să

circule o sticlă din mână-n mână. Câinii amușinau pământul, urmând niște poteci invizibile în zigzag, ca și cum ar fi fost înșirați pe-o sfoară, și clopoțeii din zgarda lor scoteau din când în când un clinchet în aerul nemișcat. Nu se mai auzea nimic altceva, nu mai era nimeni pe aproape. Oamenii puteau discuta în liniște.

Să-și pedepsească nevestele sau pe măcelar?

O bătaie bună, câteva oase rupte, prăvălia făcută praf. Asta ar putea să-l învețe minte. Poate că da, a fost de părere unul dintre cei prezenți. Dar i-ar recunoaște pe agresori și ar chema poliția. Ar urma tot felul de întrebări, posibil chiar pedeapsa cu închisoarea. Și cine ar putea fi sigur că s-ar potoli? Bărbații își revin după o chelfăneală. Nevestele ar fi, cu siguranță, de partea lui. Așa că ar lua-o de la capăt. În timp ce sticla își făcea rondul în tăcere, cei cinci bărbați își imaginau cum ar fi fost să stea la închisoare câteva luni bune sau poate chiar mai mult. Dacă nevestele erau capabile să-i înșele acum, cât de ușor le-ar fi odată rămase singure! În final, unul dintre ei a formulat ideea ce le trecuse prin cap tuturor: trebuia găsită o soluție permanentă. Într-un fel sau altul, măcelarul trebuia să dispară. Numai atunci viețile și nevestele lor ar reveni la normal înainte ca acel țap tânăr să-i mai umple de rușine.

Poștașul, mereu cel mai rezonabil, era de părere că trebuiau să discute cu el. Poate reușeau să-l convingă să plece. Celelalte patru capete s-au scuturat în dezacord. Și ce pedeapsă ar fi fost asta? Cum rămânea cu răzbunarea lor? Unde era dreptatea? Ar fi râs și curcile de ei. Aveau să fie toată viața țința bârfelor și a glumelor, cinci prăpădiți care stătuseră cu brațele încrucișate în timp ce nevestele lor săreau în patul altui bărbat. Cinci bărbați încornorați și lași.

Sticla se golise. Unul dintre ei s-a ridicat în picioare, a pus-o pe un bolovan, apoi și-a luat arma și a vârât un cartuș în ea.

— Asta trebuie să facem, a zis el.

A țintit și a făcut sticla praf. S-a uitat la ceilalți și a ridicat din umeri. *Voilà!*[23]

În final, au fost de acord că trebuiau să tragă la sorți, să vadă cine va fi cel care va aplica pedeapsa. Când au terminat, oamenii au coborât de pe munte, prânzind împreună cu soțiile lor.

Călăul și-a ales momentul cu mare grijă, așteptând să intre luna în nori și ieși din casă când întunericul era deplin. Ca să se asigure, și-a încărcat arma cu două *chevrotine*[24]*,* chiar dacă explozia produsă de acestea ar fi fost suficientă pentru a ucide un elefant, ca să nu mai vorbim de-un om aflat la un cot distanță. Se întreba probabil dacă ceilalți erau treji, gândindu-se la el, în timp ce se strecura pe străzile pustii spre prăvălia măcelarului. Și trebuie să-l fi blestemat pe măcelar în gând pentru că-i lua prea mult timp să coboare după ce-i bătuse insistent în ușă.

A folosit ambele țevi, presând gura puștii de pieptul măcelarului, și n-a așteptat să-l vadă căzând. Când luminile au început să se aprindă în casele vecinilor, el se afla deja pe câmpul din afara satului, împleticindu-se prin vie, spre casa lui.

Cu puțin timp înainte de ivirea zorilor, a sosit primul *gendarme,* sculat din pat de-un apel primit de la unul dintre puținele posturi telefonice instalate în sat. O jumătate de duzină de oameni se strânsese în lumina ce se revărsa din prăvălia măcelarului, îngroziți, fascinați, fără a fi capabili să-și ia ochii de la trupul însângerat, prăbușit în dreptul ușii. Într-o oră, polițiștii veniți din Avignon i-au alungat de-acolo, au ridicat cadavrul și au deschis un birou la primărie, începând un îndelungat proces de interogare a tuturor sătenilor.

A urmat o perioadă dificilă pentru cei cinci soți, un test al solidarității și prieteniei lor. Și-au petrecut o altă duminică dimineață în pădure, reamintindu-și unul altuia că tăcerea, tăcerea totală era singura lor apărare. „Țineți-vă limba-n gură”,

cum spunea unul dintre ei, și nimeni nu va ști. Poliția va crede că ucigașul era un dușman al măcelarului venit după el de unde locuise anterior pentru o reglare mai veche de conturi”. Și-au trecut sticla din mână-n mână, jurând tăcere.

Au trecut zile, apoi săptămâni. Săptămâni fără nicio dovadă, săptămâni fără niciun indiciu. Toți negau c-ar fi știut ceva. Și, mai mult, nimeni n-avea chef să discute treburi ale satului cu nepoftiți în uniformă. Tot ce a putut face poliția a fost a stabili cu aproximație ora decesului și, desigur, faptul că ucigașul făcuse uz de o pușcă de vânătoare. Au fost chestionați toți oamenii care aveau permis de vânătoare și toate puștile au fost inspectate cu grijă. Însă, spre deosebire de gloanțe, alicele nu lasă urme ce pot fi identificate. Loviturile letale ar fi putut veni din oricare dintre cele douăsprezece arme. În cele din urmă, investigația a intrat în impas, apoi s-a poticnit de-a binelea, sfârșind cu un dosar clasat. Satul s-a întors la treburile sale, venise timpul să se culeagă strugurii și toată lumea a fost de acord că recolta era excepțională în acel an, după o toamnă caldă, secetoasă.

În timp, și-a făcut apariția un alt măcelar în sat, un bărbat mai în vârstă, familist, venit din Ardèche, fericit să preia o asemenea prăvălie bine echipată, cu inventarul complet până la ultimul cuțit. A fost, totodată, plăcut surprins să fie primit cu o neobișnuită amiciție de către bărbații din sat.

— Și asta a fost tot, și-a încheiat Marius istorisirea. Cred c-au trecut vreo patruzeci de ani de-atunci.

L-am întrebat dacă s-a aflat cine fusese asasinul. La urma urmei, erau cel puțin cinci oameni care îl cunoșteau și, așa cum afirmase chiar el, să păstrezi un secret într-un sat ca acela echivala cu a încerca să ții apa-n ciur. S-a mulțumit să zâmbească și să scuture din cap.

— Să vă mai spun totuși ceva, a adăugat el satisfăcut, toată lumea a venit la înmormântarea măcelarului. Fiecare avea motivul lui. Și-a terminat vinul și s-a rezemat de spătarul scaunului. *Beh, oui!* A fost o înmormântare foarte apreciată.

3
New York Times: „Critic culinar face o descoperire uimitoare: Provence n-a existat niciodată”

Am primit o scrisoare de la Gerald Simpson, un domn din New York. Era nedumerit de un articol văzut într-un ziar, pe care îl anexase la scrisoare, și ce spunea autorul său era un lucru foarte trist. Decreta Provence ca fiind o regiune cu țărani isteți, dar cu mâncare proastă, lucru care îl pusese pe gânduri pe Simpson. „Eu nu mi-o amintesc deloc astfel”, scria el, „după ce am petrecut acolo vacanța. Nici în cărțile tale nu apare în acest fel. Ce s-a întâmplat? S-ar fi putut să se schimbe chiar atât de mult în ultimii câțiva ani?”

Am citit articolul de două ori și, într-adevăr, din el reieșea că Provence era un loc lipsit de atractivitate, cu restaurante și servicii de slabă calitate. Mai primisem astfel de articole anterior, scrise de ziariști în căutarea a ceea ce era, în opinia lor, un unghi diferit. Niște indivizi dornici să descopere „realitatea” din spatele aspectului de ilustrată, înfățișând fețe zâmbitoare și câmpuri acoperite cu lavandă. Dacă dau peste vreun turist nemulțumit, un vânzător posomorât sau un fel de mâncare proastă, se duc acasă fericiți; au despre ce să scrie. Deși nu sunt de acord cu ei, trebuie să fiu corect. Toți au propriile opinii despre Provence și ale mele vor fi inevitabil diferite de cele ale oamenilor sosiți pentru o săptămână sau două pe aceste meleaguri, mai ales dacă își fac apariția în august, luna cea mai aglomerată și mai puțin tipică din an.

Articolul expediat de Simpson se intitula „Anul meu în Provence; luna august”, publicat la 22 aprilie 1998 în unul dintre cele mai respectate și mai influente ziare din lume, *New York Times.* Era scris de Ruth Reichl, al cărei nume sunt sigur că

produce un *frisson* de teamă, când oamenii îl aud în bucătăriile restaurantelor din Manhattan; cu atât mai mult în perioada cât a fost șefa rubricii gastronomice din *Times,* o poziție pe care n-o mai deține acum, dar o ocupa în aprilie. Un far strălucitor de cunoștințe culinare într-o lume ignorantă, o persoană care putea crea sau distruge reputația cuiva în domeniul culinar sau, cu alte cuvinte, o femeie cu picioarele bine-nfipte în pământ, cum ar spune unul dintre acei țărani bătrâni, isteți.

Printre talentele de jurnalist și editor pe teme culinare ale lui Reichl se numără și capacitatea sa de a pătrunde în miezul lucrurilor, fără să irosească nicio clipă. În timpul vizitei sale din august, a putut investiga, analiza, trage concluzii și face pulbere o întreagă regiune din Franța – câtă sârguință!, pe deasupra găsind timpul necesar să petreacă o vacanță total dezamăgitoare.

A avut parte de o ditamai listă de decepții, începând cu primul ei mic dejun aici: niște baghete oribile, niște *croissants* și mai și, cafea acră. Vizitând o piață, nu a găsit nici măcar o singură roșie coaptă. Piersicile erau tari ca piatra. Fasolea verde arăta ofilită și nimic nu-l tulbură mai mult pe un critic culinar decât vederea unei păstăi îngălbenite. Șirul ei de dezamăgiri continuă la nesfârșit. Niciun soi de cartofi nu fusese produs în Franța. Niciun măcelar n-avea carne de miel. Un adevărat infern pentru un *gourmet,* iar vizitele la supermarket, unde Reichl afirmă că a fost silită a-și face cumpărături în zilele când piața era închisă, n-au făcut-o deloc mai mulțumită. Și acolo alimentele erau destul de jalnice. Carnea și legumele, un adevărat dezastru. Brânzeturi de fabrică. Pâinea învelită în plastic. Și, oroarea ororilor: selecția de vinuri *rosé* ocupa mai mult spațiu decât toate cerealele, biscuiții dulci și sărați din magazinul D'Agostino de la ea, de-acasă. Imaginați-vă așa ceva! Mai mult vin decât biscuiți!

Puține lucruri sunt mai grăitoare decât acesta în ce privește decăderea unei societăți.

Urmau și alte dezvăluiri, dar înainte de a mă ocupa de ele merită să analizez în detaliu prima parte a acestei litanii mizerabile. Fără îndoială, poți găsi și mâncare ordinară în Provence, dar s-o vezi peste tot înseamnă fie neglijență, fie lipsă clară de informații. Acest lucru ar putea fi de înțeles în cazul unui turist obișnuit, dar Reichl nu e deloc o astfel de persoană. Slujba ei este să descopere mâncarea bună. Categoric este extrem de bine conectată în cercurile gastronomice și jurnalistice. Cu siguranță, are prieteni sau colegi în Franța care ar fi putut să-i spună că în Provence, la fel ca în restul lumii, trebuie să știi unde să cauți. Chiar nu i-a dat nimeni câteva adrese bune? Oare a cerut ea vreuna? Oare n-a citit cărțile excelente ale Patriciei Wells, omoloaga ei de la *International Herald Tribune,* tot comentator pe teme culinare, cu bogate și profunde cunoștințe despre Provence? Se pare că nu.

Absența roșiei coapte și a cărnii de miel – două mari dezamăgiri pe care noi nu le-am simțit niciodată în toți anii petrecuți în Provence – s-ar putea să fi fost un ghinion; sau poate că s-a dus la piață sau la măcelar prea târziu, când tot ce era mai bun fusese cumpărat. În august, se poate întâmpla și așa ceva. Cât despre teribilele supermarketuri se pare că, din nou, Reichl a fost prost sfătuită sau n-a beneficiat de niciun sfat. Sigur că există supermarketuri unde găsești brânză de fabrică și pâine învelită în plastic, deși nu văd de ce a ținut să menționeze așa ceva. Supermarketurile sunt locuri unde se vând alimente produse pe scară industrială, și multe dintre ele sunt obligatoriu împachetate în plastic. Chiar și așa, nu toate supermarketurile sunt la fel. O mulțime dintre cele din Provence au sectoare unde găsești brânză proaspătă și au propriile brutării, chiar dacă

sortimentele de biscuiți s-ar putea să nu se ridice la standardul celor de la D'Agostino.

De fapt, cei mai serioși bucătari pe care-i cunosc folosesc supermarketurile doar ca să se aprovizioneze cu alimente de bază. Însă cumpără carnea, pâinea, uleiul, vinul și alte produse de la mici prăvălii specializate, la fel cum au procedat odinioară și mamele lor. Și, dacă locuiesc în apropiere sau în Avignon, își fac cumpărăturile în *Les Halles,* una dintre cele mai bune piețe din Franța și din lume. Se află în Place Pie, chiar în centrul orașului; și întâmplător nu departe de locul unde s-a cazat Reichl.

De douăzeci și cinci de ani, piața este locul de unde se aprovizionează toți micii proprietari de magazine, și cele patruzeci de standuri oferă o uimitoare varietate de carne, păsări, vânat, toate soiurile de pâine, brânzeturi, *charcuterie*[25], fructe, legume, ierburi aromate, mirodenii și uleiuri – și mai există și un sector de pescărie, de peste treizeci de metri lungime. În fiecare zi, se deschide la șase dimineața și se închide la prânz. Dar parcarea e dificilă în Avignon în august și poate din această cauză ea a ignorat această piață. Mare păcat!

Nu-i nimic! Dacă n-ai chef sau voință să mergi la cumpărături, ai la dispoziție întotdeauna restaurantele din partea locului. Avignon-ul are câteva care s-ar putea compara în mod favorabil cu cele mai bune restaurante newyorkeze – Hiely, L'Isle sau La Cuisine de Reine sunt numai trei dintre ele –, însă nu se știe cum de-au scăpat ochiului vigilent al lui Reichl. În schimb, suntem informați cu privire la un meniu bizar, citit, dar negustat, constând numai din tomate. (Să sperăm că erau coapte.) După cât se pare, el a făcut-o să remarce că în marile orașe nu găsești decât restaurante mediocre. E suficient să te ducă la disperare atunci când încerci să furnizezi hrană

atât trupului, cât și spiritului în timpul ședерii în Provence.

Dar acum, deziluzionați și leșinați de foame, ajungem la extraordinara revelație dintre toate. O poți vedea în fața ta, negru pe alb, bazată pe considerabila autoritate conferită de *New York Times:* „Visam la o Provence care n-a existat niciodată".

Vă puteți imagina că fraza m-a izbit cu forța unei roșii necoapte direct între ochi. Unde am trăit toți acești ani? Și cum rămâne cu toți ceilalți autori la fel de rătăciți ca și mine? Provence pe care au cunoscut-o și scris despre ea de la Daudet la Giono, de la Ford Madox Ford și Lawrence Durrell la M.F.K. Fisher – Provence așa cum o cunosc eu – pur și simplu nu există! Și nici n-a existat vreodată! E o plăsmuire a imaginației noastre, o fantezie plină de romantism.

Mă tem însă că o mare parte din vină pentru această farsă monumentală o poartă un fiu al regiunii Provence – din păcate, un alt scriitor surescitat și plin de fantezie –, Marcel Pagnol. Reichl e o mare admiratoare a sa și ne împărtășește această admirație: „Provence de care sunt cel mai mult atașată e cea a marelui regizor Marcel Pagnol. Este o lume eterogenă, în alb și negru, în care bărbații se amuză în cafenele, ascunzând pietricele sub pălărie, așteptând să vină cineva și să le dea un bobârnac".

Asta, mi se pare, este ca și cum te-ai aștepta ca America din ziua de azi să semene cu un film de Frank Capra, însă am simțit că trebuie să mai fac ceva cercetări, așa că nu pot susține argumentat rezultatele. Ca să fiu corect, trebuie să raportez că lovitul pălăriei, ca spectacol pe placul mulțimii, a dispărut la fel ca ghilotina. Cercetări prin arhivele primăriei satului în care m-am stabilit n-au dat la iveală nici măcar un singur exemplu de astfel de pălării lovite în public. Când l-am întrebat pe cel mai bătrân locuitor al satului dacă a existat

vreodată obiceiul ăsta, m-a privit pieziș, și-a luat paharul cu băutură și s-a mutat la altă masă. Chiar și în cele mai îndepărtate sate din Haute Provence, unde ți-ai putea închipui că poți descoperi niște obiceiuri ciudate, de mult uitate, e puțin probabil că vei găsi oameni amuzându-se în cafenele cu altceva decât cu o simplă conversație, jocuri de cărți sau de *boules*. Mai întâi, mâncarea proastă. Acum, asta. Un alt vis zdruncinat.

Totuși, există vizitatori în Provence capabili să treacă dincolo de niște așteptări nebuloase și să fie extrem de satisfăcuți de ceea ce găsesc acolo în realitate. Din nefericire, turiști, și ei nu sunt bine-veniți în lumea lui Reichl. Ea preferă locuri care, în propriile sale cuvinte, nu sunt demodate și nici infestate de turiști. Desigur, în categoria de turist sunt incluși întotdeauna ceilalți oameni, nu noi. Noi suntem diferiți. Noi suntem *călători* – inteligenți, manierați și oameni de cultură, o binecuvântare pentru destinațiile pe care ni le-am ales, o fericire să ne aibă cineva prin preajmă. Este o atitudine obișnuită, una pe care o percep mereu ca fiind ofensatoare, condescendentă și, în egală măsură, incorectă. Dacă faci o călătorie de plăcere, departe de casă, ești un turist, indiferent ce conotații dai acestui termen. Eu mă consider un permanent turist. Unii dintre cei mai buni prieteni ai mei sunt turiști. Turismul aduce o contribuție importantă la economia locală și furnizează locuri de muncă pentru mulți oameni talentați – inclusiv mai multor bucătari – care, altfel, ar trebui să încerce să-și câștige existența în altă parte.

Să luăm, bunăoară, singurele două restaurante bune pe care Reichl le-a putut descoperi în întreaga Provence: Auberge de Noves și Bistrot du Paradou. Ambele sunt excelente, exact cum spune ea, și ambele sunt pe merit populare în rândul turiștilor. Ar avea ele capacitatea să-și mențină standardele ridicate, dacă ar depinde numai de o clientelă pur locală? Am foarte mari îndoieli.

La ea se simte o notă finală de dezamăgire chiar și atunci când descrie restaurantul favorit Bistrot du Paradou. Mâncarea a fost bună, ambianța fermecătoare, și totuși: „Simțeam că era ceva artificial în toate astea, o încercare dibace de a resuscita spiritul lui Marcel Pagnol”. Dumnezeule mare! Ce a făcut-o să scrie așa ceva? O explozie de pălării pocnite în parcare? Sosirea lui Charles Aznavour, să ia masa în bistrou? Sau faptul că bistroul funcționa numai de cincisprezece ani, și nu de cincisprezece generații? Ce mai argument în sprijinul teoriei inexistenței regiunii Provence!

Următoarea călătorie a lui Reichl, după cum am fost informați, va fi în Italia, acel pământ de aur al tuturor visurilor și sper, de dragul ei, că i se vor împlini toate așteptările: chelneri cântând fragmente din Puccini, țărani voioși zdrobind strugurii sub picioare purpurii, mese glorioase la care sunt servite paste împletite manual. *Buon appetito, signora!*

Dar, acum, ca să vin în ajutorul domnului Simpson și al altor suflete curajoase, încă dornice să viziteze Provence, o să le dau câteva adrese bune – dovadă, sper, că nu-i totul pierdut. Adresele acoperă o arie destul de vastă, astfel că ați putea fi nevoiți să petreceți ceva timp cu harta-n mână, în automobil. Dar peisajul e frumos, și locurile merită văzute. Aș adăuga că acestea sunt preferințe personale, acumulate în stilul meu aleatoriu de-a lungul anilor. În niciun caz nu se vor a fi o listă completă și organizată. Un ultim avertisment: adresele tind să se schimbe, așa c-ar fi înțelept să le controlați mai întâi cu ajutorul cărții de telefon sau cu un *Syndicat d’Initiative* local înainte de a porni la drum.

Piețe

Nu mi-am făcut niciodată cumpărăturile într-un mod mai plăcut decât atunci când am petrecut

două sau trei ore într-o piață provensală. Culorile, abundența, zgomotele, uneori tarabagiii excentrici, combinațiile de mirosuri, oferta unei felii de brânză ici și colo, a unei îmbucături de pâine prăjită cu *tapenade,* delicioasa cremă de măsline, în alt loc – toate acestea transformă niște simple cumpărături într-o distracție de dimineață.

O persoană pasionată ar putea vizita o altă piață în fiecare zi, timp de câteva săptămâni, și această listă pe care o puteți citi cel mai bine cu o hartă-n mână e departe de a fi atotcuprinzătoare. Dar cred că-i suficientă pentru a dovedi că nu există un astfel de lucru ca o zi în Provence fără nicio piață deschisă.

Luni: Bedarrides, Cadenet, Cavaillon, Forcalquier.

Marți: Banon, Cucuron, Gordes, St. Saturnin-d'Apt, Vaisonla-Romaine.

Miercuri: Cassis, Rognes, St. Remy-de-Provence, Sault.

Joi: Cairanne, Nyons, Orange.

Vineri: Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Lourmarin, Pertuis.

Sâmbătă: Apt, Arles, Manosque, St. Tropez.

Duminică: Coustellet, L'Isle-sur-Sorgue, Mane.

Vin

Aici am pătruns pe un teren minat. Una dintre schimbările petrecute în ultimii ani, în Lubéron, se referă la o imensă îmbunătățire a calității *petits vins.* Micile podgorii locale produc un vin tot mai bun; poate nu cu aceeași greutate și complexitate precum cele vintage, de marcă, asemenea Châteauneuf-du-Pape, dar bine făcute, ușor de băut și deloc scumpe. Există zeci de soiuri de vin de acest fel, și aici e problema. Ar trebui să fii mult mai însetat decât mine ca să le încerci pe toate și sunt sigur că am omis mai multe comori de acest

fel. Oricum, îmi continui zilnic aceste cercetări. Între timp, găsiți mai jos câteva dintre preferatele mele.

Château La Canorgue, Bonnieux. Sortimentele de vinuri roșii și albe sunt bune și, în plus, mai există un vin rosé pal, puțin fumuriu, minunat, pe care îl poți găsi în restaurantele locale. Ca să cumpărați o ladă sau două, trebuie să vă duceți la castel în martie sau aprilie.

Domaine Constantin-Chevalier, Lourmarin. Într-un fel sau altul, doi oameni și tractoarele pe care le conduc reușesc să cultive cei cincizeci de acri ai podgoriei. Vinurile, mai ales cele roșii, au început să fie medaliate și sunt incluse pe listele restaurantelor. Dacă vor continua tot așa, o să aibă nevoie de mână suplimentară de lucru.

Domaine de La Royere, Oppède. Aceasta este singura podgorie condusă de o femeie, și încă una foarte capabilă. Anne Hugues transformă strugurii în vinuri excelente, în timp ce soțul ei face un *marc* foarte bun, potent și cu o dulceață amăgitoare. După o degustare, e bine să conduceți cu atenție.

Château La Verrerie, Puget-sur-Durance. O veche podgorie, replantată și complet întinerită de către un om de afaceri cu dragoste față de acest domeniu, ajutat de Jacky Coll, unul dintre cei mai talentați podgoreni. În consecință, se produc niște vinuri roșii excepționale aici.

Domaine de La Citadelle, Ménerbes. Una dintre cele mai mari proprietăți pe plan local și gazda unui muzeu al tirbușoanelor, precum și a unei largi și interesante serii de *Côtes du Lubéron.* Sesiunile de degustare tind să fie prelungite și se transformă uneori în adevărate petreceri.

La Cane du Septier, Apt. Nu este o podgorie, ci un magazin gestionat de Hélène și Thierry Riols, care știu tot ce mi-aș dori și eu să știu despre vinurile din Provence. Lăsați-vă pe mâna lor și beți ce vă recomandă ei. Natural, ca niște negustori

responsabili de vinuri ce sunt, au în stoc și tot felul de soiuri splendide de Bordeaux și Burgundia. Totuși, pentru că vin din alte părți, nu ne interesează acum pe noi.

Ulei de măsline

Probabil cele mai căutate uleiuri provensale sunt cele produse în valea Les Baux și, dacă ajungeți în apropiere de Maussane-les-Alpilles imediat după ce au fost recoltate măslinele, spre sfârșitul anului, le puteți găsi la micuța cooperativă din Maussane. Dar se vând rapid, așa că vizitatorii din timpul verii trebuie să le caute mai la nord, în Haute Provence.

Aici, lângă Mane, veți descoperi un magazin Oliviers & Co., unde se vinde o gamă remarcabilă de uleiuri preparate manual din întreg bazinul mediteraneean – Italia, Grecia, Sicilia, Corsica, Spania –, precum și unele dintre cele mai bune uleiuri de casă. Luați cu dumneavoastră o baghetă crocantă pentru că le puteți gusta înainte să le cumpărați. (Veți avea la dispoziție linguriță de porțelan pentru testare, dar nimic nu-i mai bun decât o combinație de ulei bun și pâine proaspătă). Și, dacă tot ați ajuns acolo, cumpărați niște săpun pe bază de ulei de măsline – se spune că dă tenului o strălucire mediteraneeană.

Miere

În fiecare piață găsești o tarabă cu miere și într-o bună zi puteți da peste negustorul meu preferat, Monsieur Reynaud. „Albinele mele”, o să vă spună el, „au zburat tocmai din Italia pentru a face această miere.” Dintr-un anume motiv, m-a impresionat foarte mult și de aceea am întotdeauna un borcan cu miere Reynaud acasă.

Dar, dacă vreți să vedeți ce pot face albinele din Provence, duceți-vă la Mas des Abeilles, pe platoul

Claparedes, undeva mai sus de Bonnieux. Veți găsi miere cu aromă de lavandă, rozmarin sau lămâiță; un amestec de miere cu oțet; lăptișor de matcă; și o miere delicioasă cu muștar. Și, ca un bonus, de acolo aveți o priveliște de neuitat spre muntele Ventoux și Lubéron.

Pâine

La fel ca în cazul a tot ce face parte din domeniul alimentar în Franța, există tot felul de opinii foarte ferme și exprimate adesea zgomotos cu privire la ceea ce formează o textură perfectă sau chiar o formă perfectă a pâinii noastre cea de toate zilele. *Fougasse, boule, pain fendu, restaurant, pain de campagne, pain au levain*[26] – toate au suporteri înfocați. Brutăriile sunt judecate foarte subiectiv, așa că, în final, totul depinde de gustul personal.

Boulangerie Georgjon, din Rognes se distinge probabil prin cel mai atrăgător miros de pâine caldă cu unt când intri-n prăvălie. În afară de pâine, brutarul mai are propria rețetă de biscuiți cu migdale, două feluri distincte de *croissant* și tarte cu un strat gros și seducător de fructe glasate. Toate sunt foarte bune.

Boulangerie Testanière, din Lumières. O pâine puțin mai densă decât bagheta normală. Foarte apreciată de localnici, așa că, dacă nu te trezești devreme duminica dimineața, mai târziu riști să găsești rafturile goale.

Boulangerie Arniaud, din Rustrel. Decorul nu s-a schimbat aproape deloc din 1850. Și, din câte îmi dau seama, nici gustul pâinii – solidă și sățioasă, așa cum trebuie să fie o pâine. O *fougasse* frecată cu ulei de măsline și sare de mare și mâncată cu roșii proaspete – n-ai nevoie de altceva la masă.

Auzet, din Cavaillon. Au o varietate mai mare decât credeam eu că e posibil. Auzet, *père et fils,*

vă pot oferi un sortiment larg și, dacă nu sunt prea ocupați, vă pot sfătui cu ce puteți consuma fiecare fel.

Brânză

Provence nu-i un pământ cu pășuni bogate, așa că o vacă, după cum spun localnicii, e la fel de rară ca un inspector fiscal genial. În schimb, există din abundență capre, care se hrănesc prin tufișurile scunde de pe munte, și brânza de capră este surprinzător de versatilă. Când e proaspătă, are o textură ușoară, plăcută și cremoasă. La maturare, brânzeturile de capră se mai întăresc și, când sunt marinate în uleiuri cu ierburi aromate, capătă un gust mai iute, mai ales când sunt tăvălite prin piper negru sau garnisite cu cimbrișor. Am văzut unele turtițe nu mai mari decât un degetar – *petits crottins* – sau felii mai groase de *camembert de chèvre,* dar de obicei sunt comercializate sub forma unui disc cu o grosime de 2,54 cm și un diametru de 7,62 cm, adesea învelite în frunze uscate de castan și legate cu rafie. Fermierii din jurul localității Banon, din Haute Provence, produc cea mai vestită brânză de capră, dar au competitori demni peste tot prin Vaucluse.

Geneviève Molinas din Oppède are întreaga gamă: uscată sau proaspătă, cu piper, cu arome, *à la cendre* (preparată pe jar) și *en camembert.*

Nu departe, la Saignon, se află ferma Auberge Chez Maryse, de unde puteți cumpăra brânzeturi Maryse Rouziere și gusta feluri de mâncare gătite de ea.

Iar la Les Hautes Courennes, din St-Martin-de-Castillon, veți gusta probabil pentru prima dată *cabrichon.*

Pentru o selecție mai amplă de brânzeturi există excelenta Fromagerie des Alpes din Cavaillon,

unde au atât vaci, cât și oi și capre. Brânzeturile sunt păstrate în condiții foarte bune, și proprietarii vor fi fericiți să vă ajute să vă hotărâți ce să cumpărați.

Pensiuni

Există foarte puține hoteluri mari în zonele rurale din Provence și, dacă actualele restricții din domeniul construcțiilor se mențin, este puțin probabil să apară altele. Dar tot mai multe gospodării particulare oferă cazare în condiții simple, confortabile, o cină decentă și ocazia de a-i vedea pe francezi acasă la ei. Trei exemple:

În Bonnieux există Le Clos du Buis, administrată de familia Maurins.

Dincolo de Ménerbes, Muriel și Didier Andreis au deschis recent Les Peirelles. Iar la Saignon, Kamila Regent și Pierre Jaccaud au convertit o veche casă din centrul satului. Să nu vă așteptați la room-service sau săli de cocteil.

În schimb, veți fi primiți foarte prietenos și nu veți rămâne flămânzi. Totodată, gazdele vă vor furniza diferite adrese folositoare, de la restaurante bune până la podgorii locale.

Restaurante

Există suficiente ca să umpli o carte cu ele și, de fapt, ea a fost scrisă de un profesionist în ale gastronomiei, Jacques Gantié. *Le Guide Gantié* prezintă 750 *bonnes tables* dintr-un capăt în altul al regiunii Provence. După ce o veți citi, testați felurile descrise de el.

Examinând listele de mai sus, observ că apar și mari lipsuri. Îmi cer scuze pentru acest lucru. Unde este prințul măcelarilor, cel mai de încredere furnizor de trufe, persoana care face cei mai *extraordinaire* cârnați? Unde trebuie să te duci ca

să guști cel mai perfect pepene sau cel mai suculent melc, denumit *petit-gris de Provence?* Cine face cele mai gustoase *tapenade?* Fără niciun dubiu, ei există, acești mari maeștri culinari, care-și petrec viața transformând felurile de mâncare pe care le servesc în unele memorabile. Dar Provence ocupă o arie vastă, și eu o explorez doar de aproximativ zece ani. Cu cât petrec mai mult timp aici, cu atât mai mult îmi dau seama cât de puțin cunosc.

Totuși, știu un lucru, și anume că, dacă ești gata să petreci puțin timp privind și ascultând, apetitul îți va fi răsplătit. Sunt de acord că ingredientele și savorile pe care se bazează bucătăria provensală sunt deosebite, distinctive pentru acea zonă și pot să nu fie pe placul tuturor. S-a întâmplat ca mie să-mi placă și, cu excepția măruntaielor (burta mai ales), pentru care n-am simțit niciodată prea mult entuziasm, n-aș putea să mă plâng deloc de restul. Dar ca să afirmi că nu poți mânca bine aici e prostie curată. Dacă spui că ai nevoie de ceva timp și efort să descoperi cele mai bune locuri, ai dreptate. Dar, în opinia mea, ele fac parte din plăcerea oferită de-o mâncare cu adevărat bună.

4
Prescripție pentru un sat ideal

Îmi amintesc că cineva mi-a spus cândva că în Provence cantitatea anuală de precipitații este similară cu cea din Londra, numai că ploile sunt mai rare și mai intense. Uitându-mă afară pe fereastră, pare că întreaga cantitate pe șase luni se revarsă acum asupra noastră, o cascadă cenușie, piezișă, de apă, bătând darabana pe mesele acoperite cu tablă de pe terasă, rostogolindu-se pe scaune și prelingându-se pe sub ușă pentru a forma mici ochiuri de apă pe pardoseala din gresie.

Femeia din spatele barului și-a aprins încă o țigară, suflând fumul spre imaginea ei reflectată în oglinda din spatele unui șir de sticle și, după ce și-a dat părul după urechi, a început să exerseze o mutră bosumflată, în maniera lui Jeanne Moreau. Radio Monte Carlo, altădată extrem de amuzant, ducea o bătălie pierdută cu atmosfera sumbră din salon. Cafeneaua, de obicei pe jumătate plină cu lucrători de pe *chantiers* din partea locului la această oră de amurg, număra acum numai trei clienți, și aceștia murați. Eu și încă doi bărbați, luați ostatici de vreme, în așteptarea încetării diluviului.

— La mine-n sat nu plouă niciodată în halul ăsta, l-am auzit pe unul dintre ei zicând. Niciodată!

Celălalt a strâmbat din nas, respingând o astfel de curiozitate meteorologică.

— Necazul cu satul tău, a zis el apăsat, e canalizarea.

— *Bof!* a exclamat celălalt. Mai bine așa decât un primar în permanență matol.

Manifestarea „micro-patriotică” a continuat, fiecare luând apărarea propriului sat și împroșcându-l pe celălalt cu tot felul de invective. Absolut tot ce mișca acolo era acoperit de un val de vorbe de ocară și calomnii. Măcelarul vindea carne de cal pe post de mușchi de vită. Era o rușine

că monumentul soldaților morți în război nu era deloc îngrijit. Lămpile de pe stradă erau cele mai urâte din Franța, locuitorii – cei mai ursuzi, gunoierii – cei mai puturoși.

Toate astea și altele, încă și mai rele, erau schimbate ca mingea de ping-pong într-un meci, dar cu o surprinzătoare lipsă de patimă. Dezacordurile în Provence tind să degenereze, tonul devenind mult mai energic și înfierbântat; se ridică vocile și mâinile și sunt invocate numele strămoșilor, se bate cu pumnul în masă, degetele arătătoare sunt înfipte acuzator în pieptul adversarului. Însă acum tot ce puteam auzi trăgând cu urechea – chiar și cea mai incendiară remarcă la adresa soției poștașului – erau mai degrabă mormăieli decât țipete. Cei doi arătau ca niște profesori universitari care dezbat niște importante teme filosofice. Mi-a trecut prin cap că, probabil, ploaia le-a domolit fervoarea.

Când am ieșind din cafenea, fugind spre mașină, se aflau încă acolo, continuând să se ciondănească, hotărâți să nu cedeze unul în fața celuilalt. Întâmplător, cunosc ambele sate implicate în acest conflict tribal, și în ochii unui străin ca mine – fără prea multe cunoștințe despre alcoolismul primarului sau înclinațiile nevestei poștașului – ele nu par a fi niște locuri de pierzanie. Cel puțin la prima vedere niciunul dintre sate nu poate trezi o astfel de ceartă prelungită. Dar, după ce am discutat cu câțiva prieteni și cunoștințe în următoarele câteva zile, m-am lămurit că viața satului în Franța poate inspira sentimente partizane foarte aprinse.

Un singur incident banal poate stârni toate stihiile. Nu-i nevoie decât de un gest, real sau imaginar: impresia că cineva ți-a dat peste nas în *boulangerie,* un șofer care și-a parcat camionul pe o alee îngustă, privirea răutăcioasă a unei bătrâne în timp ce traversezi strada – toate astea mi-au fost prezentate drept dovezi de netăgăduit că satul

respectiv este un loc *fermé*[27], cu locuitori reci și neprimitori. Pe de altă parte, dacă locuitorii sunt prea prietenoși, vorbăreți și în general prea amabili, e bine să ai mare grijă. Acest comportament le-ar putea masca dorința de a-și băga nasul unde nu le fierbe oala și, peste noapte, te poți trezi că afacerile tale sunt cunoscute în amănunt de toată lumea, ca și cum ar fi fost afișate pe avizier, la *mairie*[28].

În ochii unora, așezarea geografică este suficientă pentru a condamna pe veci un sat, fără să mai fie nevoie să le cauți vreo pricină locuitorilor săi. Bunăoară, satul e prea sus și nu-i deloc protejat de Mistral – e un lucru bine cunoscut că provoacă nervozitate și chiar crize trecătoare de nebunie. Dacă e prea jos, străzile sale sunt permanent umede și întunecate, așa că experții în ale satelor te avertizează că în acel loc, iarna, pot izbucni epidemii de gripă și chiar și de alte boli mai groaznice. Toată lumea știe că acum cinci sute de ani întreaga populație a satului a pierit ucisă de ciumă *Beh oui!* Chiar așa!

Și lista neagră continuă cu tot felul de probleme legate de arhitectură și urbanism: „Întreg locul a fost minat de acea *aille des fêtes*[29] pe care s-au apucat s-o construiască", fie că au prea multe magazine sau prea puține, fie că n-au niciun loc de parcare, fie că parcarea e prea mare pentru un astfel de sat, fie că ulițele sunt infestate de parizieni fie, și mai rău, că nu găsești picior de om pe ele. Pe scurt, după cum am auzit în repetate rânduri, nu există pe lume vreun sat ideal.

Una dintre puținele consolări în timpul unei scurte, dar aspre ierni provensale este că puține lucruri îți mai distrag atenția. Vizitatorii apar mai rar, așteptând un moment mai propice. Sarcinile domestice se rezumă la a menține focul aprins cu ajutorul bușteni lor și la reaprovizionarea pivnițelor cu vin după devastarea din timpul verii. Grădina e înghețată și adormită, bazinul zace sub

acoperământul său de plastic, și mersul la Lubéron este restrâns în ce ne privește la câte un prânz ocazional, duminica. Așa că am tot timpul să reflectez la misterele vieții și, în timp ce gândurile îmi umblă brambura, să-mi imaginez cum ar putea arăta un sat ideal.

Pot spune că există porțiuni ale sale, deși nepotrivit răspândite prin diferite sate, așa că încerc să le pun cap la cap pe toate cele pe placul meu. Totodată, majoritatea locuitorilor din imaginația mea există și în realitate. Dar am hotărât să nu le folosesc adevăratele nume ca să-i protejez pe cei care se fac astfel vinovați. Numele satului, St Bonnet-le-Froid[30], a fost ales de mine pentru că Sf. Bonnet e unul dintre cei mai neglijați sfinți din calendarul religios și, după cum se pare, n-are nici măcar propria zi de sfânt. Așa că am hotărât eu una pentru el (care oficial îi aparține Sf. Boris) – să aibă și el o zi a lui: a doua zi din mai, când se simte apropierea verii.

Satul Sf. Bonnet este așezat pe vârful unui deal, la circa zece minute depărtare de casa noastră, suficient de aproape ca pâinea să fie caldă încă atunci când mă întorc cu ea de la brutărie dimineața. Totuși, nu prea aproape, pentru că și în acest sat perfect circulă bârfele. Mai mult din curiozitate decât din răutate, ele vor ținti aspecte ale vieții zilnice și, pentru că noi suntem străini, existența noastră va fi examinată cu mai multă atenție decât în cazul celorlalți. Oaspeții noștri, în perioada când vor suferi transformarea de la un ten roz, natural la unul bronzat, vor fi scrutați și ei cu multă grijă, la fel și ilustratele pe care le vor expedia acasă. Consumul nostru de vin, dezvăluit de sticlele goale, va fi notat cu admirație sau uimire, însă oricum reținut. Slăbiciunea soției mele față de câini va fi rapid evaluată și răsplătită cu o mulțime de cățeluși, progenituri ale bătrânilor *beagle,* care nu mai sunt de niciun folos la vânătoare. De la achiziționarea unei noi biciclete

până la culoarea vopselei de pe jaluzele nimic nu va scăpa ochiului vigilent al satului. Voi aborda această chestiune mai târziu.

Unul dintre lucrurile esențiale într-un sat cu tot ce-i trebuie este biserica. Mă gândeam la cea de lângă Gordes, *Abbaye de Sénanque,* un edificiu magnific, deși puțin intimidant și mult prea mare. Doream ceva la scară mai mică, totuși să prezinte un interes istoric similar, așa că prima mea mișcare a fost să-mi însușesc biserica din Sf Pantaléon. E micuță și frumoasă, cu mormintele tăiate în stâncă, pe care de altfel se ridică și clădirea construită în secolul al XI-lea. Acum, mormintele sunt goale și, pentru că au fost făcute pentru oamenii de atunci, par foarte mici. Prin comparație, uriașii din zilele noastre n-ar încăpea în ele, așa că ar avea nevoie de un alt cimitir mult mai mare. Potrivit tradiției, acesta ar trebui să aibă vedere spre sat, pentru ca, teoretic, ocupanții săi să-l poată vedea o eternitate.

Pentru restul locuitorilor satul ar trebui să ofere priveliști la fel de frumoase spre vest, ca să poată admira apusul soarelui, și spre nord, spre Mont Ventoux. Câmpurile de la poalele muntelui ar fi fertile, aproape luxuriante, pline cu vii, livezi de măslini și de migdali; vara, vârful muntelui ar trebui să arate alb ca zăpada. Nu din cauza vreunui viscol ciudat, ci pentru că ar fi acoperit de piatră de calcar, reflectând lumina soarelui, colorată în roz, în amurg, asemenea unei perne moi de mătase. Și niciun loc n-ar fi mai bun să privești cum se lasă noaptea peste munte decât terasa cafenelei din sat.

Dacă ar fi să-l rugați pe un francez să vă vorbească despre numeroasele lucruri cu care a contribuit țara sa la civilizația lumii (și n-ar fi nevoie de prea multă persuasiune), cafeneaua ar apărea probabil undeva la capătul de jos al listei, dacă n-ar fi uitată complet. E o instituție pe care o cunoaște de când s-a născut, un avantaj pe care-l ia de bun. A existat, există și va exista mereu o cafenea. Dar, când îi întrebi pe vizitatorii din

Marea Britanie și America ce le place mai mult în Franța, mai devreme sau mai târziu – după viața la țară, cultură, mâncare și orice altceva le-ar putea trezi interesul – majoritatea exclamă adesea cu multă nostalgie: „Sigur că francezii sunt norocoși că au cafenele ca ale lor”.

E tot atât de adevărat că britanicii și americani au barurile lor, pub-urile, cafe-barurile și micile restaurante, chiar și versiuni decorate cu grijă ca să arate ca o cafenea franțuzească autentică, până și cu postere din anii ’20, scrumiere Ricard galbene, sandviciuri din baghete și ziare atârnate pe bare. Totuși, numai în Franța găsești adevărata cafenea, acea combinație specială de mirosuri și sunete, de tradiții și servicii, o atmosferă care a evoluat de-a lungul secolelor. Aceasta, și nu *le décor,* este ceea ce face ca o *café* să fie o adevărată *café.* Există, evident, variații enorme pe aceeași temă: Deux Magots din Paris are prea puține lucruri în comun cu o cafenea dintr-un sat din Lubéron. Deși există unul sau chiar două lucruri fundamental similare.

Primul, ești lăsat în pace; trebuie să admit că, uneori, chiar mai mult decât ai dori, dacă, bunăoară, chelnerul e prost-dispus și nesociabil. Însă, odată ce ai dat comanda, ocupi acel scaun oricât dorești să stai. Nimeni nu se va foi pe lângă tine, așteptând să mai comanzi ceva sau să pleci. Lumea se așteaptă că vei sta cât mai mult acolo. Poți citi un ziar, scrie o scrisoare de dragoste, visa cu ochii deschiși, plănui un *coup d’état*[31] sau folosi cafeneaua pe post de birou, de unde să-ți dirijezi netulburat afacerile. Am cunoscut un parizian care obișnuia să vină la La Coupole în fiecare dimineață la orele 9.00 fix, cu geanta-diplomat, petrecând întreaga zi așezat la una dintre mesele din față cu vedere spre Boulevard du Montparnasse. L-am invidiat întotdeauna pentru biroul său, cu chelneri la îndemână și cu un bar lung de cincisprezece metri. În acele zile, înainte de apariția telefoanelor mobile, angajații cafenelei

preluau apelurile clienților obișnuiți, fixând întâlniri, prezentând scuze, transmițând mesaje, în conformitate cu instrucțiunile primite de la aceștia. Sper că unele continuă să facă acest lucru, pentru că ideea de a avea un serviciu telefonic asigurat și, pe deasupra, băuturi răcoritoare la discreție merită păstrată.

O altă minunată facilitate furnizată de toate cafenelele bune, indiferent de mărimea lor, este distracția gratuită de tip vechi, neelectronic. Dacă rămâneți acolo suficient de mult, prefăcându-vă că citiți ceva, veți avea parte de un adevărat spectacol de varietăți. Protagoniștii sunt mai ales obișnuiții localului, dar uneori se produc chiar și unii vizitatori ocazionali. (Aceștia sunt clienții care așteaptă politicos să fie serviți. Localnicii au tendința să dea comanda de îndată ce intră pe ușă strigând în gura mare; sau, când obiceiurile lor sunt suficient de bine-cunoscute, un mormăit sau o mișcare din cap sunt de ajuns pentru a primi imediat băutura obișnuită.) Dacă, la fel ca mine, credeți că oamenii sunt mai interesanți decât uitatul la televizor, atunci aici, lipit ca o muscă de perete, este locul cel mai potrivit.

Primii care își fac apariția în timp ce podeaua e încă umedă după spălatul de dimineață sunt acele accesorii ponosite ale industriei locale de construcții: zidarii. Vocile lor sunt răgușite din cauza fumatului și a prafului inhalat după sute de clădiri demolate. Hainele și ghetele arată ca și cum ar fi trecut deja printr-o zi de muncă. Mâinile lor sunt mari, cu degete musculoase și pielea scorțoasă de la manevratul blocurilor de piatră de-o sută de kilograme. Fețele lor sunt asprite de gerul iernii și tăbăcite vara. În pofida condițiilor de muncă grele și frecvent periculoase, sunt aproape întotdeauna foarte veseli. Când pleacă, luând tot zgomotul cu ei, în cafenea se așterne o liniște ireală.

Nu trece mult timp, și locul lor este luat de profesioniști în costume curate, cu pantaloni bine

călcați, cu genți-diplomat pregătite pentru o zi de muncă în spatele unui birou din Apt sau Cavaillon. Contrastează evident cu acei constructori zgomotoși dinaintea lor, sunt foarte serioși și preocupați de afacerile lor. Se uită frecvent la ceas, notează diverse lucruri în mici carnețele sau agende și, după fiecare înghițitură, își scutură firimituri invizibile de *croissant* de pe revere. Îți dai seama în acest fel că birourile lor sunt foarte curate.

Prima femeie care își face apariția este proprietara unui salon de coafură din satul învecinat. Părul ei are culoarea momentului, vopsit cu henna undeva între castaniu și vinețiu, tuns scurt. Trebuie să fi petrecut mult timp aranjându-l înainte de a ieși din casă. Are tenul radiant grație casei Lancôme și ochii larg deschiși și foarte vioi pentru o oră atât de matinală. Comandă *noisette*[32], o cafea cu puțin lapte, ridicând ceșcuța cu mâinile cu unghii false, rozalii, în timp ce studiază un articol din revista *Allo!* nutrind probabil în secret dorința să ajungă coafeza ducesei de York.

Plecarea ei pe piciorușe mici, în pantofiori lucioși, dă semnalul unei alte perioade de liniște. E prea devreme pentru alcool, cu excepția șoferului unui camion care aduce provizia de bere. Va sorbi un pahar, dar numai pentru a verifica dacă berea e rece și bună, după ce va termina de descărcat navetele. Pleacă în huruitul motorului după ce și-a șters gura cu dosul mâinii, și cafeneaua se pregătește pentru schimbul doi din acea dimineață. Mesele sunt curățate, paharele lustruite, posturile de radio explorate în dorința de a evita muzica rap franțuzească și ofensiva ei stupidă.

Apoi, localul se animă din nou. Își fac apariția două siluete sfioase care, după ce dau politicos din cap, se așază cu ghidurile de călătorie în mâini lângă fereastră. Poartă uniforma turiștilor prudenți: hanorace, în caz că vremea se schimbă subit, și acele centuri cu buzunare umflate din jurul

abdomenului menite să-i păcălească pe hoții de buzunare, în care au îndesat tot ce au de valoare. După un moment de ezitare, comandă un pahar cu vin și, cu niște mutre vinovate, ciocnesc unul cu altul.

Jumătatea dimineții s-ar putea să li se pară prea devreme pentru așa ceva, dar cu siguranță acest gând nu-i tulbură pe cei patru bătrâni ai satului, având la un loc vreo trei sute de ani, următorii sosiți. Sunt serviți cu pocale de vin roz și cărți de joc pentru *belote.* Înainte de a începe jocul, patru capete, acoperite cu băști tuflite, se întorc asemenea unor țestoase ca să-i cerceteze pe străini. Ei fac parte din generația preturistică, niște bătrâni adesea uimiți de popularitatea regiunii Provence, uneori plăcut surprinși de prețul pe care-l capătă când vând hambare vechi nefolosite sau bucăți de teren arid: un sfert de milion de franci pentru o ruină, o jumătate de milion sau chiar mai mult pentru o căsuță modestă. Pentru ca apoi străinii să mai cheltuiască o mică avere pe instalația sanitară și încălzirea centrală. *Putaing,* cât de mult s-a schimbat lumea!

Pe când cei patru muschetari se apleacă peste cărțile de joc, a sosit momentul să intre în acțiune principala atracție a cafenelei, *madame la patronne,* o femeie de o anumită vârstă, cu o preferință pentru cercei rotunzi de mărimea unui inel de papagal și un *décolletage* precipitat în jos. Pe ea am văzut-o într-un bar din Marseille, unde își dirija propria feudă, purtând niște pantaloni indecenți, foarte mulați, cu un desen ce imita pielea de tigru, împărțind pahare cu băutură, cuvinte de simpatie și insulte unui grup de obișnuiți ai localului. Atunci, m-am gândit că era o femeie născută să conducă o cafenea. Și, ce fericită coincidență, se numea Fanny!

Relevanța numelui ei e legată de terenul amenajat pentru jocul de *boules,* de sub copacii de la marginea terasei, o altă atracție pe care am

adoptat-o pentru satul meu ideal. (Puteți vedea terenul original lângă Cafeneaua Lou Pastre din Apt). În fiecare zi, dacă permite vremea, spectatorii – toți niște experți – stau așezați pe micul zid de piatră, exprimându-și opiniile cu privire la îndemânarea jucătorilor de *pétanque.* Întâmplător probabil, jocul a fost inventat în La Ciotat acum o sută de ani. Până atunci, regula era să arunci bila alergând, dar în acea zi plină de semnificație unul dintre jucători a rămas nemișcat, cu picioarele lipite, în timp ce arunca bila – așa-zisa poziție de *pieds tanques.* Suferea el de oboseală, lene, vreo unghie intrată în carne sau artrită? Indiferent de motiv, noua tehnică a fost adoptată, fiind folosită cu regularitate pe terenul de lângă barul din localitate.

Și cine se afla în spatele tejghelei? Nimeni altcineva decât Fanny cea originală, o doamnă cu un șarm considerabil și o dispoziție foarte pe placul tuturor. Dacă în timpul unui joc unul dintre participanți este cuprins de disperare după ce l-a părăsit norocul, iese de pe teren, intră în bar unde beneficiază de un premiu de consolare: un sărut dulce din partea lui Fanny. În timp, expresia a intrat în vocabularul jucătorilor de *boules.* Când unul dintre chibiții de pe zid suspină și exclamă: „*Té, il a encore baisé Fanny!”,* adică a pupat-o din nou pe Fanny, asta nu înseamnă că-i ceva romantic la mijloc, ci că jucătorul n-a fost în stare să marcheze. Cu puțin timp în urmă, am văzut un set de *boules* expus într-o vitrină, prezentate ca „Anti-Fanny”, atât erau de avansate din punct de vedere tehnologic și de perfect echilibrate.

Dar influența modernei Fanny, *chatelaine*[33] a cafenelei din imaginația mea, trece cu mult dincolo de bar și de terenul pentru jocul de *boules.* Cu mult mai mult decât pentru a oferi ocazional câte un premiu de consolare, ea ține loc și de psihologul satului, ascultând cu răbdare visurile și necazurile clienților săi, servindu-le încurajări nu doar alcool.

Mai are și rolul de bancher neoficial, oferind credit și chiar unele împrumuturi modeste celor demni de încredere. Și, în schimbul acestui umăr pe care îți poți vărsa amarul și serviciilor reconfortante primește transfuzii din sistemul sangvin al satului sub forma a nenumărate bârfe. Conflicte, certuri domestice, legături ilicite, câștiguri la loterie – le știe pe toate. Înainte de a pasa știrile mai departe, le editează cu grijă, inclusiv pentru ai proteja pe informatorii săi. La fel ca un ziarist care face o referire discretă la o sursă apropiată de președinte, ea nu îl dă niciodată în vileag pe autorul ultimei scurgeri de informații; se rezumă numai la *on dit*[34]. De obicei, e tot ce e necesar pentru a răspândi un zvon – prin intermediul acelui locuitor invizibil al fiecărui sat – care scurmă străzile ca un câine după os.

Cu puține excepții, toți locuitorii adulți ai satului fac un popas zilnic la cafenea. Unul dintre ei pare înțepenit acolo, pentru totdeauna, pe taburetul său din capătul barului, lângă intrare, strategic plasat ca să-i agațe pe nou-veniți. Este Farigoule, fost dascăl de școală, acum la pensie, care lucrează la o carte (deși, având în vedere prezența lui constantă în fața barului, te întrebi când reușește să mai scrie) după ce s-a retras din activitate în urmă cu opt ani. A transformat cafeneaua în clasa lui de școală și, dacă nu te miști suficient de repede, riști să te ia drept elevul lui.

Și-a asumat rolul de avocat al Academiei franceze, dedicat păstrării intacte a limbii franceze, condamnând pe un ton indignat absolut tot ce reprezintă, în opinia sa, o contaminare anglo-saxonă a limbii materne, asta printre numeroase alte tragedii moderne. Calul favorit de bătaie – sa *bête noire* – este influența dăunătoare, după cât se pare irezistibilă, exercitată de Hollywood. Impresia de nezdruncinat a lui Farigoule este că industria filmului are rolul de fațadă pentru spionajul cultural îndreptat împotriva Franței.

Admite totuși că s-a dus să vadă filmul *Titanic* (mai mult pentru că-i admiră în secret pometii lui Leonardo DiCaprio, dacă e s-o crezi pe Fanny, decât pentru că ar fi interesat de întreaga poveste). La întrebarea dacă i-a plăcut filmul, răspunsul său a fost scurt, dar favorabil:

— Vaporul s-a scufundat și aproape toată lumea a pierit. Foarte distractiv!

Imediat după Farigoule, în ce privește topul prezenței în cafenea, vine Tommi, expatriatul satului. Originar dintr-o țară scandinavă îndepărtată, s-a străduit din greu de-a lungul anilor să devină un adevărat țăran francez. Probabil este ultimul sătean care continuă să fumeze țigări Gauloises fără filtru și e mare meșter în a păstra ultima silabă plutind pe undeva prin gură până vine momentul să-i dea drumul, rostogolindu-i-se pe buza de jos.

Băutura lui preferată este *pastis,* pronunțată *pastaga* și întotdeauna are asupra sa un cuțitaș Opinel, pe care-l folosește să-și taie în bucăți friptura însoțită de cartofii prăjiți pe care o comandă invariabil la prânz, bătând cu mânerul de lemn în masă pentru a scoate lama veche, înnegrită de timp. Cine și-ar mai închipui acum că omul provine dintr-o familie destul de înstărită din Oslo?

Tommi s-a hotărât să servească drept intermediar – un fel de diplomat cu rolul de a pendula între părțile în conflict – în *vendetta* dintre frații Vial, proprietari ai unor terenuri învecinate din valea de dincolo de sat. Negricioși și slabi, cu fețe ca de ogar, nu mai vorbesc unul cu altul de peste douăzeci de ani. Nimeni nu știe exact care e motivul dușmăniei lor. Poate din cauza unei moșteniri, o ceartă pentru sursele de apă sau pentru vreo femeie sau, pur și simplu, o aversiune reciprocă transformată în ură, spre distracția tuturor. Cei doi frați Vial se așază fiecare la câte un capăt al cafenelei, ridicându-se din când în când de

pe scaun pentru a-i transmite lui Tommi tot felul de acuze și insulte la adresa celuilalt. Ridicând conciliant din umeri, acesta se grăbește să transmită mesajul, dând foarte serios din cap la auzul răspunsului. Apoi, se duce să-l predea celuilalt frate. Lumea zice că e valsul celor trei nerozi.

Ca să se destindă, clienții obișnuiți ai cafenelei se bazează pe viața amoroasă turbulentă a lui Josette, fiica brutarului, ale cărei emoții pot fi ghicite numaidecât după modul în care se îmbracă. Dacă actuala relație romantică merge bine, se năpustește săltând pe platformele ei, cu o fustă microscopică și ținând într-o mână o cască de motociclist, ca pe un trofeu. Cocoțată pe taburet în fața barului, îl așteaptă pe al său Lothario să vină călare pe *moto,* șușotind și chicotind cu Fanny, în timp ce soarbe un Perrier *menthe,* lăsând urme de ruj pe marginea paharului. Dar, în cazul în care amorul îi joacă feste, fusta și tocurile sunt înlocuite de dangarezi și espadrile, chicotele de suspine, iar Fanny trebuie să scoată din spatele barului un șervețel de hârtie pentru a-i șterge lacrimile.

Cât despre Marius, el nu-i deloc impresionat de afacerile inimii – numai dacă nu cumva vreo inimă a încetat să bată și urmează o înmormântare. Pentru el aș crea un post oficial în ierarhia birocratică a satului – *entrepreneur de pompes funèbres.* Astfel hobby-ul lui ar căpăta o oarecare prestanță, dar va trebui să fie mai subtil în relația cu viitorii clienți, mai ales cu Jacky, cel mai bătrân dintre moșnegii aplecați deasupra cărților la masa învecinată.

— Eh, *mon vieux*[35], cum te mai simți azi?

— *Ça va, ça va*[36]. Sunt bine.

— Ce păcat!

Este suficient pentru ca vreo persoană mai sensibilă să intre la bănuială și să caute un alt loc unde să moară însă, bine sfătuit, sunt sigur că Marius ar putea să-și ascundă entuziasmul față de

ceea ce el denumește drept „sărbătoarea finală”. Va trebui, totodată, să renunțe să mai parieze cine urmează să dea colțul. Pentru că oricine peste șaizeci și cinci de ani s-ar califica, și câștigătorii pariurilor s-ar putea trezi cu banii puși pe piatra de mormânt. În viziunea lui Marius, chestiunea nu-i mai macabră decât asigurarea de viață și, în plus, primești și un bonus, când ți se rambursează banii.

Posibil c-ați remarcat deja că există un dezechilibru între sexe, cu numărul mare de clienți de sex masculin comparativ cu cei de sex feminin. Și unde pot fi găsite doamnele din Sf. Bonnet?

Fiecare generație are motivele proprii să nu calce pragul cafenelei. Tinerele femei muncesc și, când nu sunt la lucru, fac curățenie în casă, achită notele de plată, își culcă odraslele și pregătesc masa de seară pentru copiii mai mari în vreme ce soțul zăbovește la cafenea până trece pericolul de a fi nevoit să dea o mână de ajutor.

Doamnele mai în vârstă au două probleme în legătură cu cafeneaua. Prima e Fanny, pe care o consideră o *dragueuse,* cam frivolă ca să fie pe gustul lor, expunându-și prea mult sânii. A doua constă în faptul că pot să-și îndeplinească funcția de supraveghetori neoficiali ai satului cu mult mai eficient dacă stau de pază în mica piață situată la intrarea în sat. Instalate pe scaune în fața casei comandantului lor suprem, văduva Pipon, veghează tot ce intră în raza de acțiune a radarului lor: oficiul poștal, *boulangerie,* cafeneaua, parcarea mașinilor, *mairie* și biserica. Au renunțat de mult să mai pretindă că ar sta acolo să ia aer, deși câteva mai țin în poală lucrul de mână. Stau acolo ca să-i urmărească pe toți și să comenteze ce s-a mai întâmplat.

Cea mai mică schimbare în rutina zilnică poate stârni tot felul de speculații. Dacă o tânără doamnă cumpără mai multă pâine decât de obicei, înseamnă că are oaspeți. Și, în acest caz, cine sunt ei? Un eretic cunoscut, dacă se duce la biserică,

trebuie că are ceva picant de mărturisit. Ce-ar putea fi? Agentul imobiliar apare cu Land Cruiser-ul său negru de mafiot și intră în *mairie,* strângând la piept niște hârtii. Pe ce casă vrea să pună mâna? Și – *mon Dieu!* – turiștii! Aceste tinere, plimbându-se în lenjerie pe stradă! La fel de bine ar putea ieși în pielea goală! Aici, în Sf. Bonnet-le-Froid, un sat respectabil! În absența altor lucruri demne a le stârni curiozitatea femeile revin la vechile subiecte: bărbații care își beau mințile în cafenea, amorurile lui Josette – „Aia o s-o sfârșească rău!" – sau zvonuri mai vechi, neconfirmate; dar nu mai puțin suculente.

Comitetul format din doamne vigilente face parte din familie și trebuie să te pregătești să-l accepți dacă alegi să locuiești într-o comunitate mică și foarte curioasă, și acesta e unul dintre neajunsurile vieții la țară. Cu mai mulți ani în urmă, am făcut o astfel de încercare, și amintirea primelor câteva zile ne-a rămas permanent în minte. De-abia ne instalaserăm, când vecinele noastre, două fete bătrâne, surori, s-au înființat în prag, dorind să vadă casa. S-au plimbat prin toate cotloanele, întrebând cât costase fiecare lucru în parte. Cât de fericiți eram, ne-au spus ele, că aveam un telefon, unul dintre puținele din sat. A doua zi de dimineață, s-a înființat și fratele lor, a dat niște telefoane, probabil tot ce avusese de rezolvat în ultimele trei luni și a lăsat cincizeci de centime pe măsuță, lângă telefon.

Un gest pe care l-am trecut cu vederea, ca și altele de fapt, pentru că eram niște străini foarte prudenți și nu doream să supărăm pe cineva. La urma urmei, noi aleseserăm să trăim alături de acei oameni, și nu invers.

Viața satului ne-a învățat repede că tot ce ai de câștigat de pe urma companiei și serviciilor ai de pierdut pe planul vieții tale private. La orice oră, riști să apară o față în dreptul ferestrei și să auzi un ciocănit în ușă și n-ai nicio scăpare. Te poți

ascunde, însă nu poți scăpa. *Ei știu că ești acolo.* Știu asta, pentru că obloanele sunt deschise și nimeni nu pleacă de acasă fără să-și tragă obloanele. (Sigur că poți să-i păcălești, lăsând obloanele închise, cu dezavantajul major că stai în întuneric). Toate mișcările îți sunt monitorizate, scrisorile examinate, obiceiurile discutate și disecate.

Sunt sigur că acest lucru nu-i valabil numai în Franța. Dacă trăiești în insulele Hebride sau Vermont, sau într-un cătun de lângă München, vei găsi aceeași fascinație față de nou-veniți și vei fi privit astfel timp de cinci sau chiar zece ani. Evident, sunt numeroși cei pe care îi amuză astfel de lucruri, însă, din păcate, eu nu fac parte din această categorie. Îmi place să vin și să plec fără să fiu nevoit să dau explicații din douăzeci în douăzeci de metri cu privire la tot ce fac. Îmi place ca viața mea privată să beneficieze de un pic de intimitate. De aceea, pentru mine, un sat – chiar Sf. Bonnet-le-Froid, satul meu ideal – este cel mai distractiv când se află la distanță. Un loc minunat pentru a fi vizitat. Nicidecum să vrei să locuiești în el.

5
Câteva motive ciudate ca să îndrăgești Provence

În timp ce străbați drumurile lăturalnice din Vaucluse, nu poți să nu remarci numărul mare de vehicule trecute de mult de anii tinereții lor. Cu tot felul de caroserii împestrițate de rugină și motoare tușind din greu, în ultimul stadiu de bronșită, cu țevi de eșapament care lasă un bubuit prelung în urma lor, par că au aceeași vârstă cu proprietarii respectivi, niște suflete miloase pregătite să suporte toate hachițele mașinilor din dotare. Când ne-am instalat prima dată aici, ne-am imaginat că această loialitate față de niște fiare vechi este consecința firii cumpătate a locuitorilor și că rezerva lor de a se despărți de ele, indiferent de starea avansată de uzură, se datorează faptului că mai pot fi încă trezite la viață de câteva picioare zdravene. După aceea, am cumpărat o mașină și am început să-i înțeleg.

Cumpătarea n-are nicio legătură cu atașamentul francezului față de un Citroen vechi, din 1971, care de-abia se mai târăște pe drum, sau de un Peugeot terminat, cu 400 000 de kilometri la bord. Nici lipsa banilor nu-i o explicație. Sunt convins că motivul pentru care astfel de rable sunt încă în circulație este dat de faptul că achiziționarea unei mașini noi înseamnă un proces care te scoate din fire, atât de frustrant și consumator de timp încât, dacă te respecți cât de cât, nici prin cap nu-ți trece să-l mai încerci o dată. Așa cum am descoperit singur, nu-i suficient – de fapt, deloc suficient – să fii deținătorul unui carnet valid de conducere și al unui cec. (Cumpărătorului i se cere să dovedească faptul că el sau ea există în mod oficial și să nu vă treacă prin cap că acest lucru se poate rezolva cu o simplă fluturare a unui pașaport pe sub nasul autorităților. Sunt cerute în continuare alte

documente (de obicei, rând pe rând, astfel că trebuie să te întorci acolo mereu) pentru a dovedi că pașaportul, carnetul de cecuri, carnetul de conducere nu sunt niște falsuri reușite. Din cine știe ce motiv, se crede că facturile de telefon și electricitate au scăpat atenției falsificatorilor și acestea, alături de un teanc de plicuri vechi, pe care le-ai primit demult, s-ar putea să te ajute să depășești toate aceste chichițe birocratice. Însă în general e un proces lung și istovitor și presupune multă putere și răbdare. Sau, mai bine zis, așa era când am trecut noi prin el în urmă cu șapte-opt ani.

Trebuie că lucrurile se vor schimba, mi-am spus eu, când voi avea nevoie de o mașină nouă. Ne aflăm acum în Noua Europă, și ea își croiește drum datorită unei superbe cooperări și eficiențe la nivel multinațional, având fabrici din care ies automobile cu duiumul, sute de mii pe an. Și, desigur, toate trebuie vândute. Așa că, de data asta, aveam marea industrie de partea mea. Oricum, chiar dacă lucrurile nu se schimbaseră deloc, nu mai eram un profan în astfel de chestiuni. Știam la ce să mă aștept, așa că în momentul în care am intrat în showroom eram pe deplin pregătit, sigur că dosarul plin pe care-l cărasem cu mine – cu toată documentația obișnuită, plus un formular în care figura grupa mea de sânge, niște bilete vechi de avion și o carte poștală primită de la contabilul meu pentru a-mi ura un An Nou prosper – va fi mai mult decât ce era necesar pentru a-mi stabili identitatea. Eram pregătit pentru orice… mai puțin pentru a ceea ce a urmat.

Hotărâsem că era cazul să sprijin industria locală, așa că m-am dus la un dealer din Apt. Sediul său nu era mai mare decât un simplu birou, dar pretutindeni se vedeau semnele unei eficiențe fără cusur. Un computer bâzâia și sughița într-un colț, broșurile de prezentare erau aliniate pe un stativ, aerul impregnat cu un miros de parchet proaspăt cerat, un loc fără pată. Cumva, două

automobile fuseseră înghesuite și ele acolo, atât de bine lustruite încât îți era frică să le atingi. Mi-am spus că aveam de-a face cu un dealer pus pe afaceri. Noua Europă, chiar aici în Provence.

Dar unde dispăruse dealerul? După câteva minute, am început să mă simt tot mai stingher, când o femeie a apărut din spatele stativului cu broșuri și m-a întrebat ce doream.

— Vreau să cumpăr un automobil, i-am spus.

— Ah. *Attends!*[37] Apoi a dispărut. Au mai trecut câteva minute. Începusem să citesc a treia broșură, uluit de oferta de tapițerie a scaunelor și de torpedoul cu deschidere de la distanță, așa că n-am observat apariția unui bărbat voinic, purtând o cămașă cadrilată și o șapcă pe cap.

— Dumneata vrei să cumperi o mașină? m-a întrebat el.

Da, eu voiam, i-am spus. Hotărâsem ce model, alesesem culoarea și tapițeria. Tot ce mai rămânea de făcut era să stabilim un preț și data de livrare.

— *Ah, bon!* Și-a scos șapca de pe cap. Aveți nevoie de-un vânzător.

— Îmi pare rău! Mă gândeam că dumneavoastră vindeți aici.

— *Beh mm!* Eu am grijă de ce e în curte. Fiul meu e vânzător.

— Atunci pot vorbi cu fiul dumneavoastră?

— *Beh non!* A scuturat din cap. Este *en vacances.*

Omul nu putea face nimic. Dar am fost asigurat că fiul său, vânzătorul, se va înapoia cam într-o săptămână, odihnit și pus pe treabă. Între timp – ca un hatâr pentru că se știe cât costă broșurile acum și nici n-aveau prea multe – mi s-a permis să iau cu mine una ca s-o studiez în liniște acasă.

În funcție de răbdarea și de punctul fiecăruia de vedere era fie un exercițiu admirabil de marketing, fie un inconvenient major. Or, în cazul meu, o altă aducere-aminte de ce îmi place să trăiesc în Provence. Pretutindeni dai peste tot felul de lucruri

ciudate și cel mai îndărătnic vânzător de automobile din lume e numai unul dintre ele. Înainte de a pleca din Apt am fost nevoiți să ne confruntăm cu o altă ciudățenie: o stație de cale ferată.

Este așezată departe de șoseaua ce duce spre Avignon, o clădire de culoare crem, construită în timpul acelor zile amețitoare și prospere din secolul al XIX-lea, înainte ca trenurile să intre în competiție reală cu automobilele și avioanele. Stilul arhitectonic este burghez: două etaje mari încoronate de o fereastră circulară tip *oeil-de-beuf*[38], privind nemișcată Hotelul Victor Hugo de peste drum. (Camere cu WC, la 175 franci pe noapte pentru călătorul obosit). Pe una dintre laturile stației se află un parc mic, bine întreținut, și zona din față este de obicei plină cu tot felul de vehicule care pleacă și vin. Domină agitația, un lucru adecvat pentru locul de unde poți face o călătorie exotică spre orice colț al regiunii Provence și dincolo de ea.

De fapt, voiam două locuri la un TGV, tren de mare viteză, de la Avignon la Paris. Ar fi posibil, l-am întrebat pe domnul de la rezervări bilete, să cumpărăm biletul pentru tot drumul?

— Desigur, a răspuns el, ciocănind tastatura computerului pentru a deschide tabelul cu plecări. De aici, a adăugat el mândru, pot vinde bilete pentru orice localitate din Franța – și pentru Londra, cu Eurostar, deși asta înseamnă schimbarea trenului la Lille. Când doriți să plecați?

I-am comunicat o oră și l-am întrebat când pleacă trenul din Apt spre Avignon, pentru a prinde TGV-ul. A ridicat ochii de pe monitor, încrețindu-și fruntea ca și cum aș fi pus o întrebare total stupidă.

— Nu puteți de *aici,* a subliniat el.

— Nu?

S-a ridicat.

— *Venez, monsieur!* m-a îndemnat el. L-am urmat spre spatele clădirii, unde a deschis o ușă și mi-a arătat platforma goală din fața stației, fluturându-și mâna în direcția unde, odinioară, se afla șina de cale ferată. În zadar căutam șinele duble ale *chemin de fer,* semnalizarea macazurilor, un norișor de fum la orizont. Din păcate, nu era posibil nici pentru cel mai hotărât dintre trenuri să-și poată croi drum printre bălăriile înalte ce-ți ajungeau până la talie, întinse cât vedeai cu ochii. Era clar că zilele când Apt-ul fusese un vital nod de cale ferată apuseseră de mult. Totuși, mi s-a spus că puteam merge cu taxiul până în gară la Avignon.

Este ciudat că o stație de cale ferată pe unde nu circulă vreun tren rămâne deschisă toată ziua pentru niște scopuri comerciale limitate. Ceea ce o plasează într-o altă categorie comparativ cu alte instituții provensale – o mulțime – deschise și închise conform unui program menit să-i uimească și să creeze confuzie în rândul celor neavertizați. Măcelării, *épiceries*[39], fierării, diverse agenții, magazine de antichități, buticuri cu haine și mici prăvălii din indiferent ce domeniu par să fie dirijate conform unei singure reguli fundamentale: indiferent dacă deschid la opt dimineața sau la zece, la prânz toate își închid porțile. Obloanele sunt trase la prânz, cel puțin pentru două ore, adesea trei. În localități mai mici chiar până la patru ore, mai ales când arșița verii presupune o siestă prelungită.

Din păcate, exact în momentul când ți se pare că ai identificat un program anume, regulile se schimbă peste noapte. Te duci să cumperi brânză de la o prăvălie deschisă de obicei la orele 15.00, numai ca să descoperi un anunț în geam prin care ești informat că a avut loc o *fermeture exceptionelle*[40]. Inițial, îți trece prin minte un deces în familie, dar, pe măsură ce perioada se

prelungește până la trei săptămâni, îți dai seama că a apărut o chestiune poate la fel de gravă – vacanța anuală. Lucru confirmat de Madame, când revine la lucru. Te întrebi de ce nu și-a făcut cunoscute planurile de concediu? Oh, pentru că un astfel de anunț ar fi putut să-i încurajeze pe tâlhari. Se pare că furturile de brânză sunt foarte frecvente în aceste vremuri periculoase pe care le trăim.

Condițiile de funcționare ale comerțului rural devin încă și mai complicate în fiecare august, când francezii își părăsesc cu milioanele birourile și fabricile pentru bucuria de a porni la drum spre pacea de la țară. Întrucât Provence este o destinație populară vara majoritatea micilor întreprinderi locale continuă să funcționeze, sperând să profite de pe urma aglomerației. Nu vei avea nicio problemă să găsești mâncare, băutură, cărți poștale, produse de olărie, suvenire confecționate din lemn de măslin sau ulei de plajă. Dar, dacă ai nevoie de ceva mai puțin obișnuit, ceva legat de acele birouri și fabrici acum pustii, din nordul îndepărtat, e bine să te obișnuiești cu gândul că vei avea încă mult de așteptat.

Niște prieteni veniți de la Paris să-și petreacă luna august în casa de la țară au descoperit că vechiul lor ceainic electric își dăduse obștescul sfârșit. În calitate de clienți fideli, s-au dus la magazinul de unde-l cumpăraseră, pentru a achiziționa unul nou. Au descoperit în vitrină exact modelul pe care-l căutau, deși acoperit de praf. În timp ce intrau în magazin, își țineau carnetul de cecuri în mână.

Proprietarul și-a cerut mii de scuze, fără să cedeze rugăminții lor. Rezerva lui de ceainice electrice era epuizată și, având în vedere că fabrica de lângă Paris fusese închisă timp de-o lună, de-abia la jumătatea lui septembrie se va putea aproviziona din nou. *Désolé!*

„Dar, Monsieur, au insistat amicii noștri, aveți în vitrină un ceainic – o versiune modernă a vechiului

nostru aparat, exact cel dorit de noi. Ce noroc pe capul nostru! Îl vom lua pe ăsta."

Stăpânul magazinului nici n-a vrut s-audă. Acel ceainic trebuia să rămână la locul lui, în vitrină, i-a informat el, pentru reclamă. Altfel cum ar ști lumea că are în stoc acea *marque?*

Niciun argument n-a reușit să-l convingă. A respins și ideea plasării vechiului ceainic în vitrină. A refuzat și oferta de a primi bani peșin, de obicei irezistibilă. Din câte știu, ceainicul râvnit stă și acum în vitrină, acoperindu-se de praf, o mică dovadă a problemelor cu care te poți confrunta în august.

Din mai multe motive, aceasta este cea mai dificilă lună a anului și nu numai din cauză că turiștii sporesc mult populația. Poți evita îmbulzeala destul de ușor, însă nu și vremea, iar vremea în august este, așa cum obișnuiesc să spună fermierii, *excessif,* ca urmare a căldurii și a zilelor lungi de secetă începută în iulie. Săptămânile trec una după alta fără ca soarele să pară că va apune vreodată, scăldând dealurile și casele de piatră în lumină, topind asfaltul, crăpând pământul. Iarba se usucă, luând o culoare maro, și părul de pe creștet ți se-ncinge atât de tare că de-abia îl poți atinge. Subit, de obicei cam la jumătatea lunii august, aerul parcă se îngroașă, devenind aproape la fel de dens ca un sirop. Peste tot se așterne liniștea, nu mai cântă nici măcar un greier, ca și cum întreg ținutul și-ar ține respirația în așteptarea furtunii.

Acest moment de liniște ce precede primul tunet e ultima șansă pe care o ai să alergi peste tot, prin casă, să-ți decuplezi faxul, computerul, robotul telefonic, combina stereo și televizorul. Imediat ce izbucnește furtuna și tunetele îți ricoșează în urechi, aprovizionarea cu electricitate este invariabil tăiată. Cu numai o secundă înainte un spasm electric violent – răzbunarea naturii împotriva tehnologiei înalte – este suficient ca să

distrugă creierul electronic al întregii aparaturi. În acest fel am pierdut două aparate fax și un robot telefonic, traumatizat într-un asemenea hal încât începuse să bolborosească.

Ne consolăm, în schimb, cu faptul că putem asista dintr-un fotoliu din primul rând la unul dintre cele mai mărețe spectacole de pe Terra. Valea acționează ca un amplificator monstruos al bubuitului tunetelor, sunetul învăluind întreaga casă, strecurându-se prin crăpături și amenințând să disloce țigla de pe acoperiș. Fulgerele dansează pe crestele munților și, preț de o secundă sau două, fiecare stâncă și fiecare copac sunt luminate din plin, conturându-se pe cerul întunecat. Câinii se țin aproape de noi cu urechile lipite de cap, singura dată când sunt mulțumiți să rămână în interior. Mâncăm la lumina lumânărilor, recunoscători pentru protecția oferită de zidurile solide, din piatră, urmărind cum furtuna traversează valea până când dispare într-un bubuit distant și un ultim licărit de fulger, departe printre coamele dealurilor din Haute Provence.

Aerul se răcește și apoi devine umed odată cu primele picături mari de ploaie izbindu-se de sol și simțim în nări binefăcătorul miros de pământ reavăn. În câteva secunde, picăturile se transformă în torente. Apa cade rostogolindu-se pe țigle ca o perdea, săpând canale prin prundișul de pe terasă, zdrobind plantele și inundând brazdele de flori. Stropii ricoșează pe masa de afară până la înălțimea unui om – cantitatea de apă pe două luni căzută într-o oră. Se oprește tot atât de brusc cum a început și patinăm pe terasă în încercarea de a salva o amărâtă de umbrelă de soare azvârlită pe jos de potop.

A doua zi de dimineață, cerul e mai albastru decât oricând, și soarele apare din nou, scoțând aburi din câmpiile de curând muiate. Spre sfârșitul zilei, peisajul arată din nou scorojit ca și cum n-ar fi trecut nicio furtună niciodată. Dar, în casă,

amintirea potopului este de durată, canalizarea, cisternele de apă și burlanele de scurgere fiind toate afectate. Din cauza apei strânse în subteran se aud tot felul de bolboroseli. Robinetele, de obicei eficiente, par acum lovite de atacuri de strănut, scuipând picături de apă înnoroiată. Din cauza unui proces ciudat, resturi de bucătărie – mici bucăți de lăptucă, un smoc de frunze de ceai – își fac apariția unde nu te-ai aștepta, bunăoară în vasul de toaletă de la parter, ceea ce produce consternare în rândul vizitatorilor obișnuiți cu sistemul eficient de scurgere din mediul urban. Ei bine, ne spun ei, nu ne-am fi așteptat la *așa ceva.*

Dar asta-i numai una dintre micile surprize care fac viața zilnică în Provence total diferită de cea din alte locuri. Într-o duminică, vara trecută, soția mea s-a întors de la piața din Coustellet, scuturând șocată din cap. Fusese atrasă spre una dintre tarabe de-o tavă pe care erau expuse flori de dovlecel, delicioase când sunt umplute sau prăjite într-un aluat ușor, o rețetă favorită de sfârșit de vară.

— Aș vrea o jumătate de kilogram din acelea, ceruse ea.

Însă în Provence nimic nu poate fi atât de simplu. Vânzătoarea a extras o pungă de plastic dintr-un maldăr.

— Desigur, Madame! Bărbătești sau femeiești?

Recent, unul dintre oaspeții noștri, un bărbat care își însoțește vorbirea de gesturi extravagante, a lovit un pahar cu vin roșu, răsturnându-l pe pantalonii săi. A doua zi, s-a dus cu ei la curățătorie. Madame a întins pantalonii pe tejghea, a examinat petele cu un ochi de profesionist și a dat descurajator din cap. Ar fi posibil să îndepărteze petele, i-a spus ea, dar totul depinde de tipul de vin. A fost un Châteauneuf sau unul dintre vinurile roșii, mai ușoare, din Lubéron? Uimită că el n-a putut să-i dea un răspuns, i-a servit o mică lecție cu privire la capacitățile soiurilor de vin de a păta lucrurile în funcție de conținutul de tanin și se

pregătea să continue cu producțiile anuale, când a fost întreruptă de apariția unui nou client.

Amicul a revenit deosebit de impresionat. Ne-a spus că-și vărsase vin pe pantaloni peste tot prin Europa și în principalele orașe din Statele Unite. Dar niciodată proveniența petelor nu fusese anchetată astfel. Următoarea dată, când va mai păți așa ceva, va lua eticheta sticlei cu el și poate și câteva notițe cu privire la calitățile vinului.

Locuitorilor din Provence le place să dea sfaturi, să comunice celorlalți cunoștințe valoroase, să-i readucă pe calea cea bună și să-i salveze de viitoare erori. În calitatea mea de străin, după ce-am avut îndrăzneala să scriu despre Provence, sunt deseori încolțit, și un deget arătător mi se vâră sub nas, somându-mă să fac tot felul de corecturi. Au început să-mi placă aceste schimburi pe plan educațional, indiferent dacă subiectul se referă la cel mai adecvat mod de a mânca un pepene sau la obiceiurile de împreunare a mistreților și pot spune că au fost ocazii când am putut dovedi că eu avusesem dreptate. Însă acest lucru e nesocotit de interlocutorii mei. Cel care mă dojenește nu se lasă intimidat de astfel de dovezi și va avea întotdeauna ultimul cuvânt.

Una dintre fărădelegile cel mai des comise de mine este că pun accentul ascuțit pe „e” din Lubéron, un gest inocent, dar, în mod clar, needucat, care inspiră un dispreț nemărginit în sufletul lingviștilor puriști provensali. Primesc tot timpul scrisori, și autorii lor îmi dau peste degete, citând scriitori ca Jean Giono și Henri Bosco, sfătuindu-mă să le urmez exemplul excelent – adică fără niciun accent. Apoi, în una dintre zile, Monsieur Farigoule, care și-a asumat rolul de profesor de lingvistică, m-a acuzat că întinez limba altor oameni. Ca să mă apăr, am apelat la cărți de referință.

Mi s-a părut că am găsit o serie de aliați celebri și distinși. Astfel în dicționarul Larousse, pe hărțile

elaborate de Institutul Național de Geografie, în *Etymological Dictionary of Names of Rivers and Mountains în France*[41] și pe hărțile Michelin ale Vaucluse-ului, Lubéron apare cu accent. Acestea nu sunt publicații ce nu pot fi luate în serios, ci unele oficiale editate de profesioniști serioși. De data asta, gândeam eu, voi avea ultimul cuvânt.

Dar n-a fost așa. În timp ce recitam lista în fața lui Farigoule, puteam vedea cum își strânge buzele, bufnind exasperat de vreo două ori.

— Ei bine, am spus eu în final. Uite aici… Larousse, Michelin…

— *Bof* a pufnit el. Toți parizieni. Ce știu ei?

Ah, bieții parizieni. Deși sunt francezi, ceilalți îi consideră niște străini și, prin urmare, sunt tratați cu suspiciune și ridiculizați. Sunt renumiți pentru aroganța lor, atitudinea condescendentă, hainele la modă, automobilele strălucitoare, pentru că obișnuiesc să cumpere toată pâinea din brutărie, într-un cuvânt pentru că sunt niște parizieni. Un peiorativ – *parisienisme* – s-a strecurat în dialectul local, descriind influența lor insidioasă și nedorită asupra oricărui aspect al vieții provensale, fiind acuzați inclusiv că încearcă să distrugă natura. Anul trecut, a circulat o poveste despre proprietarii parizieni ai unor case de vacanță dintr-unul din cele mai șic sate – St. Germain sud, cum este el denumit – care s-au plâns primarului în legătură cu un zgomot asurzitor. Ei pretindeau că siesta le fusese distrusă de un stol nesuferit de *cigales*[42]. Cum poate cineva dormi când toate aceste creaturi își freacă atât de zgomotos picioarele?

Ți-ai putea imagina că primarul a tratat situația ca pe o *crise municipale,* lăsând la o parte afaceri mai importante pentru a organiza un detașament de vânători de *cigales,* înarmați cu plase și spray-uri de insecte, pentru a patrula, pâș-pâș, prin tufișuri, alerți și gata să acționeze la cel mai mic țârâit. Mai mult ca sigur că primarul le-a servit parizienilor răspunsul provensal standard în cazul unei

solicitări stupide: a ridicat din umeri, mișcare executată de experții locali după cum urmează:

Folosirea oricăror părți ale corpului presupune dezmorțirea lor prealabilă și primele mișcări nu sunt altceva decât o încruntare și o înclinare foarte ușoară a capului. Acestea indică neîncredere în prostiile pe care provensalii le aud, impertinența sau stupiditatea clară a parizienilor. Intervine un moment de tăcere înainte ca parizianul să-și reitereze plângerea, așteptând cu o iritare nedisimulată pe față. Poate crede că interlocutorul e surd sau belgian și, în consecință, nu înțelege fraze rostite cu un accent mai sofisticat. Indiferent ce simte, a captat întreaga atenție a provensalului. Acum a sosit momentul pentru a-l demola pe parizian și prostiile sale într-o succesiune lentă de mișcări, culminând cu ridicarea din umeri finală.

Unu. Falca de jos e împinsă spre exterior, în timp ce colțurile gurii se lasă în jos.

Doi. Sprâncenele se ridică, în timp ce capul este înclinat în față.

Trei. Umerii sunt săltați până la lobul urechilor, coatele lipite de trunchi, și palmele ridicate în sus.

Patru (opțional). Se scoate un scurt șuierat, de dispreț incomensurabil – ceva între un pârț și un oftat – strecurat printre buzele strânse înainte ca umerii să revină în poziție normală.

Seamănă cu un exercițiu de yoga și l-am văzut repetat de sute de ori. Poate fi folosit pentru a exprima dezacord, dezamăgire, resemnare sau dispreț și pune definitiv capăt oricărei discuții. Din câte știu, nu există un gest satisfăcător de contracarare sau de răspuns. Din aceste motive, e un gest de o valoare inestimabilă pentru unii ca mine, departe de a vorbi o franceză perfectă. Un simplu ridicat din umeri la momentul potrivit e mai mult decât grăitor.

Nu cu mult timp în urmă, am asistat la o astfel de demonstrație la Cavaillon, atras de relatările despre modernizările minuțioase aduse *toilettes*

publiques situate la capătul Cours Bournissac. Îmi aminteam că toaletele nu erau prea vizibile, plasate la subsol, umede și reci iarna și înăbușitoare vara; funcționale, desigur, și nu jenau vederea, dar în niciun caz nu se putea vorbi despre vreun rol decorativ în cazul lor.

Acum, stabilimentul trecuse printr-o serie de schimbări – unele dramatice, vizibile de la distanță. În vârful său fusese plasat un strat circular de pământ, plantat cu flori multicolore. În mijlocul aranjamentului floral, cu fața ferită de soare, se află un nud sculptat într-o piatră netedă de culoare pală. Statuia are fără niciun dubiu simbolismul ei, posibil ceva legat de apa curgătoare și bucuriile menținerii igienei. În orice caz, oferă un plus de frumusețe peisajului din Cavaillon și promite o ușurare binecuvântată celor care se aventurează în jos, pe scări, pentru a profita de celelalte îmbunătățiri.

Una dintre ele e un bărbat, un îngrijitor care îi direcționează pe vizitatori spre secțiunile adecvate ale *toilettes,* potrivit genului și nevoii, în schimbul unui bacșiș modest. Aceasta a fost prima surpriză. A doua, alegerea echipamentului. Pentru că Franța e o țară căreia îi place să adopte tot felul de inovații tehnologice, de la Concorde la aparatul electronic de ucis cârtițe, te-ai fi așteptat să vezi o gamă strălucitoare de instalații sanitare moderne – cel puțin, niște cubicule sterilizate automat, poate chiar cu un colac încălzit de WC pentru lunile mai friguroase.

În schimb, descoperi o relicvă, o bucată de istorie a toaletelor publice: o tavă plană de porțelan, cu o suprafață de circa un metru pătrat, cu o gaură în mijloc și două protuberanțe rectangulare pe fiecare parte a cavității, unde să-ți plasezi picioarele. Acest aranjament a fost în uz în prima fază a closetelor publice și e cunoscut în cercul inițiaților ca model *a la turque.* Credeam că nu se mai fabrică de mult și că a dispărut pentru

totdeauna numai pentru a-l redescoperi în acele colțuri ale Franței prea îndepărtate pentru a beneficia de marșul avântat al progresului. Dar, iată, vestigiul era acolo, solid și ciudat de nelalocul său la sfârșitul secolului al XX-lea.

Înainte de a pleca, l-am întrebat pe îngrijitor dacă știa din ce motiv această instalație primitivă fusese preferată uneia contemporane. Din dorința de a stârni frustrări vandalilor? Pentru a-i descuraja pe cititorii de reviste și pe alți clienți ai toaletei să o ocupe perioade prea lungi de timp, în egoismul lor? O alegere din punct de vedere estetic? Sau numai nostalgie pentru vremurile bune din trecut? Aș fi putut la fel de bine să-i cer să-mi explice secretul vieții. A reacționat cu întreaga gamă descrisă mai sus. *C'est comme ça* – Uite, că-i așa! mi-a zis el. Îți place sau nu, e treaba ta.

Cum să-ți placă această listă de capricii provensale, majoritatea inoportune și supărătoare, părând a fi anume concepute ca să-ți mănânce cât mai mult din timp? O treabă care în alte locuri – unde totul merge ca pe roate – ți-ar lua numai o jumătate de oră aici îți ocupă o întreagă dimineață. Întâlnirile sunt amânate sau uitate complet. Cea mai simplă chestiune domestică presupune întotdeauna soluțiile cele mai complicate. Foarte puține lucruri sunt clare. Clima e „excesivă", deseori distructivă. Iar rezidentul străin, fie el parizian, olandez, german sau britanic, indiferent de câți ani a petrecut în Provence, nu va fi niciodată privit altfel decât un turist pe termen lung.

Nu sunt niște atracții obișnuite. Însă mie-mi plac aproape toate și aproape tot timpul. Fac parte din caracterul locului și al oamenilor care-l propulsează. E adevărat că unele au apărut din dorința de a fi pe placul vizitatorilor – mai multe festivaluri, mai multe mici hoteluri, mai multe restaurante, o dorință crescândă de a accepta noua tehnologie. Bunăoară, nu-i ceva neobișnuit să vezi

telefoane celulare lipite de urechea prăfuită a unor tractoriști, prin vie și, uneori, am senzația că Provence face un fel de șpagat, cu un picior în trecut și cu celălalt tatonând viitorul. Deși nu prea constat multe schimbări fundamentale de la prima mea vizită făcută cu peste douăzeci de ani în urmă.

Viața n-a căpătat un ritm mai alert, ci merge agale în pas cu anotimpurile. În piețe mai poți găsi încă mâncare adevărată, scăpată deocamdată de pasiunea modernă pentru sterilizare și supra ambalare. Peisajul la țară e încă sălbatic, neafectat de terenuri amenajate de golf, parcuri tematice sau complexuri rezidențiale. Mai poți încă asculta tăcerea. Spre deosebire de multe alte colțuri frumoase ale lumii, transformate de progres și accesul ușor în locuri zgomotoase, plictisitoare și anoste, Provence a reușit să-și păstreze parfumul și personalitatea. Poate fi încântătoare sau exasperantă, ca un vechi prieten arțăgos. Dar așa e ea și n-are nevoie de scuze. Îți place, bine, nu-ți place, să-ți fie de bine!

6
Ghid al începătorului pentru o primă vizită la Marsilia

În afară de Paris un singur oraș din Franța are o personalitate distinctă, cunoscută pe plan internațional. Este puțin probabil să auzi exprimate opinii ferme când amintești de Lille sau Lyon, St. Etienne sau Clermont-Ferrand. Când spui Marsilia, practic toată lumea va exprima o opinie clară, chiar dacă adesea nepertinentă, privind caracterul acestui loc.

Din păcate, ele sunt destul de trunchiate. Marinari beți încăierându-se pe Canebière; un comportament dubios în barurile din apropierea docurilor; vechea și posomorâta închisoare de pe Château d'If; străzi înguste, lăsate în paragină, pe care vizitatorul se aventurează cu riscul vieții după căderea nopții; și, mulțumită peliculei *Filiera Franceză,* suspiciunea care planează asupra pieței de pe *Quai des Belges,* unde se vinde și se cumpără și alte lucruri în afară de pește. În general, Marsilia e privită ca un loc zgomotos, exotic și destul de periculos. Și această opinie nu-i împărtășită numai de străini. Îmi amintesc că, în urmă cu mai mulți ani, am fost avertizat în legătură cu acest oraș de către vecinul meu Faustin.

Fusese acolo numai o dată în toată viața sa și nu dorea să repete experiența. L-am întrebat ce păți se, dar a scuturat îndărătnic din cap. Mi-a spus numai că, dacă va fi vreodată nevoit să se ducă din nou acolo, își va lua arma cu el.

Și totuși niciun alt loc n-a avut parte de începuturi atât de romantice. Potrivit legendei – ținută vie și amplificată de plăcerea locuitorilor Marsiliei de a asculta o istorisire interesantă –, orașul are la origine o poveste de dragoste. Cu cinci sute nouăzeci și nouă de ani înainte de Hristos, un navigator fenician, Protis, a acostat în

acest loc, exact la timp ca să participe la banchetul nupțial oferit de regele din acel ținut, pe nume Nann. În timpul petrecerii, fiica regelui, Gyptis, după ce i-a aruncat o ocheadă tânărului navigator, a decis că și-a găsit ursitul. A fost ca un fulger, *un coup de foudre,* și ca dar de nuntă regele a oferit fericitei perechi o sută cincizeci de acri de pământ pe malul mării, unde să-și ridice o casă. Așa s-a născut Marsilia. De atunci, a fost locuită fără întrerupere timp de douăzeci și șase de secole, și populația a sporit de la două persoane la circa un milion.

La fel ca urbea, și locuitorii au o reputație *un peu spécial* după cum afirmă criticii, deși în acest caz cuvântul „special" n-are o conotație pozitivă. Sunt suspectați că au uneori tendința să exagereze mult, distorsionând adevărul și brodând pe marginea diferitelor subiecte. Mă întreb dacă nu-i o consecință a faptului că Marsilia e un oraș pescăresc și, cumva, instinctul lor natural de a înfrumuseța lucrurile s-a exacerbat. Așa se face că numai în dreptul Marsiliei sardinele ajung de mărimea unor mici rechini. Dacă ceri să vezi o astfel de minune, vei fi informat că nu-i momentul potrivit; pot fi prinse numai când e lună plină. Sau, dacă e lună plină când pui întrebarea, ți se va cere să mai ai puțină răbdare. Numai dacă e luna nouă pot fi văzute sardinele uriașe. Totuși, ca să fiu cinstit, această remarcă e de obicei însoțită de-un ghiont și o clipire șireată, așa că probabil nimeni nu se așteaptă să iei lucrurile în serios. Însă reputația există. Mi s-a spus că, atunci când te duci la Marsilia, trebuie să iei cu tine niște sare și s-o folosești în timpul conversației.

Asta, desigur, dacă reușești să pricepi ce spun locuitorii săi. Marsilia n-a fost niciodată prea fericită la ideea că trebuie să se conformeze cererilor guvernului central și există o lungă istorie de revolte împotriva oficialităților de la Paris, inclusiv a discursurilor lor. În consecință, Marsilia

depune toate eforturile să evite limba franceză oficială. Acest lucru se obține parțial cu ajutorul accentului și al unei pronunții înflorite, care face ca și cele mai cunoscute cuvinte să sune ca și cum ar fi fost marinate într-un sos lingvistic gros. Când e vorba despre cuvinte mai puțin cunoscute, despre expresii sau curiozități strict locale, te trezești întrebându-te dacă n-ai fost târât pe nesimțite în vârtejul unei noi limbi.

Dau exemplu una dintre numeroasele fraze care m-au biruit până când am rugat pe cineva s-o pună în scris: *L'avillon, c'est plus rapide que le camillon, même si y a pas de peuneus.* „Avionul e mai rapid decât camionul chiar dacă n-are pneuri." Un enunț suficient de simplu în franceză, dar garnisit cu accentul „marinat" local devine de neînțeles. Vă puteți imagina ce dificultăți ridică o invenție locală, cum ar fi: *Il est un vrai cul cousu.* Într-o traducere politicoasă, înseamnă un bărbat lipsit de simțul umorului și care rareori zâmbește. Sau, literal, unul cu fundu' cusut. Dacă în afara acestei predispoziții mohorâte se crede că bietul om e deranjat la cap, localnicul adaugă: *Il est bon pour le cinquante-quatre,* o referire la tramvaiul numărul 54 cu o fostă stație în fața spitalului de boli psihice.

Nici măcar numele alese cu grijă de părinți pentru copiii lor nu scapă de tratamentul aplicat în Marsilia. André, fie că-i place sau nu, devine *Dédou,* François – *Séssou,* Louise – *Zize.* Pe măsură ce cresc, copiii învață cuvinte puțin probabil să fie auzite în alte colțuri ale Franței, cum ar fi *momo* și *mafalou, toti* și *scoumougne* și *cafoutchi*[43]. E o limbă într-o altă limbă, uneori foarte asemănătoare cu vechile dialecte provensale, alteori preluând cuvinte folosite de imigranții sosiți la Marsilia de-a lungul secolelor, originari din Italia, Algeria, Grecia, Armenia și Dumnezeu mai știe de unde. O tocăniță de cuvinte,

bogată și gustoasă, cu efectul garantat că-l va zăpăci pe vizitatorul nou-venit.

Deși primul obstacol care trebuie depășit este să găsești centrul orașului. Cea mai directă și spectaculoasă cale de intrare în oraș e pe mare, menită să-ți smulgă eventual o exclamație similară cu cea a lui Madame de Sévigné care a fost „copleșită de frumusețea unică a acestui oraș". De la bordul vasului ai în față întreaga priveliște: forma netedă, rectangulară, a vechiului port, orașul tolănit pe țărm și deasupra sa sclipirea aurie a statuii *Notre Dame de la Garde.* Însă, când vii pe șosea, ca în cazul nostru, primele impresii vor fi văduvite de acea frumusețe unică. Cartierele mărginașe ale Marsiliei moderne nu sunt conforme cu ceea ce avea Madame de Sévigné în minte; ele arată jalnic. Traficul rutier se desfășoară pe mai multe nivele, țâșnind în interiorul și în afara unor tunele și trecând pe deasupra unor modele arhitectonice care-ți trezesc dorul de a-ți face din demolări un hobby.

În cele din urmă, mai mult datorită norocului decât geografiei locale, am reușit să ne găsim drumul spre vechiul port și, dintr-odată, peisajul s-a schimbat mult în bine. Intrarea într-un oraș, când te apropii de mare, are întotdeauna ceva magic în ea – apariția subită la orizont a liniei lungi de coastă după străzile congestionate, aerul proaspăt mirosind a sare în loc de gaze de eșapament și gălăgia făcută de vânzătorii de pește care-și laudă marfa în gura mare.

Își fac apariția în partea de est a portului cam pe la orele 8.00, în fiecare dimineață, cu cizmele lor de cauciuc și fețele asprite de soare și vânt, tropăind și vociferând în spatele unor lăzi de mărimea unor mese mai mici. Prada lor din acea zi, adesea încă vie, se foiește strălucind în soare în toate culorile curcubeului, argintiu și gri, albastru și roșu și, când te îndepărtezi fără să cumperi nimic, ești urmărit de-o privire ursuză, plină de

reproș. Te oprești numai o secundă și Madame – se pare că soții pescuiesc, iar femeile fac negustorie – extrage repede un pește din ladă și ți-l vâră direct sub nas.

— Uite, te îndeamnă ea, simți mirosul mării? Îi dă o palmă plină de admirație, și peștele tresare. Trebuie c-am înnebunit, ne spune ea, vând unul viu la prețul unuia mort! Peștele e bun pentru creier, e bun pentru viața sexuală, *venez, la mamie, venez!* Clienții se uită, miros peștele și cumpără, îndepărtându-se cu pungile albastre de plastic care continuă să freamăte, ținute cu grijă la distanță de haine.

În portul din spatele tarabelor, apa e acoperită de un mozaic de ambarcațiuni, îmbulzite unele în altele încât ai senzația că poți înainta mai multe sute de metri fără să-ți uzi picioarele. Palate plutitoare dedicate jocurilor de noroc, mici bărci cu pânze, iahturi grațioase, lucind în soare, după ce li s-au aplicat peste zece straturi de lac și feriboturile cu pântecele plin, la bordul cărora poți traversa cei circa o mie șase sute de metri dintre continent și micuța insulă mohorâtă cu reputație sinistră.

Închisoarea Château d'If, o versiune mai veche a Alcatrazului, a fost construită în secolul al XVI-lea, fiind folosită pentru a-i ține departe de oraș pe proscriși. O minoră consolare pentru prizonieri era aerul curat de mare; în timp ce vederea Marsiliei, dincolo de apă, probabil o tortură zilnică – o imagine pitorească a libertății. Este un loc care ar putea servi drept fundal pentru un roman, așa că nu-i de mirare că faimosul deținut al Château d'If, contele de Monte Cristo, n-a existat niciodată. Alexandre Dumas *père* l-a inventat și a trăit suficient de mult pentru a vedea creația sa onorată atunci când autoritățile, din dorința de a nu-i dezamăgi pe cititorii săi, au anunțat existența unei celule oficiale a contelui de Monte Cristo. Deși locul n-a fost lipsit de deținuți în carne și oase. La

un moment dat, mii de protestanți au fost închiși acolo, înainte de a fi vânduți ca sclavi pe galere. Și un exemplu al faptului că legile erau la fel de absurde atunci, ca și acum, a mai fost cazul nefericitului Monsieur de Niozelles întemnițat pentru crima impardonabilă de a nu-și fi scos pălăria în fața regelui. Gestul lui a provocat șoc – Ce oroare! –, așa că a fost condamnat să-și petreacă următorii șase ani în solitudine într-o celulă pe această insulă. Nu-i de mirare că regalitatea a sfârșit-o prost în Franța.

Ne-am gândit că am putea începe bine ziua cu o scurtă călătorie pe mare, așa că ne-am dus la agenția de pe chei să cumpărăm bilete pentru feribot. Tânărul de la ghișeu de-abia dacă și-a ridicat capul.

— Nu în dimineața asta, ne-a comunicat el scurt. Din cauza vremii.

Vremea era ideală, însorită și plăcută. Feribotul pe care-l puteam zări în spatele lui arăta suficient de solid ca să traverseze Atlanticul, ce să mai vorbim despre pânza netedă de apă dintre noi și Château d'If.

— Ce-i cu vremea? l-am iscodit noi.

— Mistralul.

Bătea o briză ezitantă, dar nimic mai mult. În orice caz, nu putea fi calificată drept o furtună amenințătoare.

— Dar nu-i niciun Mistral.

— O să fie.

— Atunci de ce sunteți aici?

Asta a dus la prima ridicare din umeri în acea zi, și-am rămas fără niciun argument. Tocmai părăseam cheiul, când am fost opriți de un bărbat mic și negricios, agitând un deget acuzator spre soția mea.

— Ascundeți-l! a somat-o el, arătându-i aparatul de fotografiat agățat pe umăr. Puneți-l repede în sacoșă! Sunteți în Marsilia, Madame!

Ne-am uitat în jur să vedem vreo bandă de hoți de aparate de fotografiat, marinari beți și arțăgoși de-abia debarcați pe mal, automobile cu ferestre întunecate, cu capi mafioți camuflați în interior sau orice altă amenințare. N-am descoperit niciunul. Soarele era cald, cafenelele pline, pe trotuare lumea se plimba agale, la fel ca în toate orașele mediteraneene în care nimeni nu pare că ar avea vreo grabă. După cum am remarcat, versiunea marseiezăa omului de pe stradă este, deseori, mai voluminoasă, mai prosperă decât în alte părți ale țării și-am văzut mai multe burți impresionante într-o jumătate de oră decât în mod normal într-o săptămână întreagă în altă parte. Și culoarea pielii e diferită, multe chipuri reflectând variate nuanțe africane, de la *café au lait* până la negrul strălucitor al celor din Senegal.

Ne-am îndreptat spre Canebière, bulevardul larg ce duce spre est, pornind din port. Odinioară un Champs-Élysées sudic, acum a urmat exemplul altor mari artere din întreaga lume și, dacă n-ai un interes anume față de sedii de bănci, linii aeriene și agenții de voiaj, n-are rost să-ți pierzi prea mult timp acolo. Totuși, continuă-ți drumul, cotește la stânga, pe Boulevard Dugommier și vei vedea unul dintre locurile trecute pe lista de obiective turistice neapărat de vizitat – stația Saint-Charles. Sau, mai degrabă, scara care coboară spre stație – o fantezie de scară lată, din secolul al XIX-lea, demnă de un decor de film, împodobită cu statui reprezentând Asia și Africa, locul perfect pentru a-ți face intrarea grandioasă în Marsilia, atâta timp cât nu ești împovărat de bagaje voluminoase. Și de aici, dacă timpul nu-ți permite sau picioarele te dor, poți să iei un tren, să faci o plimbare cu *Marseille Métro.*

Personal, dețin un record trist în ce privește mijloacele de transport subterane. Pot să mă pierd, și chiar o fac, în măruntaiele Londrei, New York-ului sau Parisului tot atât de repede cât altor

oameni le ia să-și cumpere un bilet. Însă metroul din Marsilia – chiar și în cazul unuia ca mine, cu un vacuum în locul unde ar fi trebuit să fie simțul direcției – este încântător de simplu. La cincisprezece minute după ce-am ieșit din stație, ne aflam deja în zona de sud, în Vieux Port, mergând pe Corniche în căutarea unui local unde să luăm prânzul.

A fost una dintre cele mai plăcute plimbări de care am avut vreodată parte într-un oraș mare. Deasupra clădirilor înalte puteai zări ocazionale sclipiri aurii ale *Notre Dame de la Garde.* Marea era la o aruncătură de băț, priveliștea spre insulele Firoul glorioasă, totul învăluit într-un aer parfumat și răcoros. Pe pantele stâncilor dintre șosea și mare se zăreau siluetele lungite ale unor oameni încercând să profite de razele de soare ale verii indiene. Un bărbat, complet gol, cu excepția unei căști de baie din cauciuc, înota făcând salturi înapoi cu mișcări ca de broască, trupul alb fiind pus în evidență de apa foarte albastră. Aveai impresia că ești în iunie, nu în octombrie.

Linia de coastă acolo arată ca un ferăstrău, presărată de-o succesiune de mici golfuri sau *anses,* unele cu cele mai ciudate denumiri. Anse de Maldormé te face să te gândești la o colonie de insomniaci, iar vecinii lor, falsificatorii, sunt instalați nu departe, în Anse de la Fausse Monnaie. Destinația noastră era Anse des Auffes (deosebit de respectabilii producători de frânghii), locul unui restaurant faimos, cu atrăgătorul nume de „Fonfon”. Ni se spusese că acolo poți mânca pește atât de proaspăt încât îți face cu ochiul din farfurie.

Coborând de pe Corniche în Anse des Auffes părea că părăsiserăm orașul, aflându-ne într-un miniatural sat de pescari. Bărcile trăgeau la un mic debarcader. Doi copii jucau fotbal printre mesele și scaunele de pe terasa restaurantului. Un optimist cu o geantă-diplomat la picioare se așezase pe chei dând la pește, ața undiței legănându-se în apa puțin

adâncă. Era ziua dedicată spălatului rufelor, și spălătoria locală festonase fațadele caselor cu tot felul de obiecte de lenjerie, de la un roșu strălucitor la purpuriu și verde, presărate din loc în loc cu piese mai sobre și de dimensiuni mai mari de culoarea piersicii, posibil aparținând unor matroane. Te întrebi de ce rufele fluturând în vânt în sud sunt mai viu colorate decât cele din nord – unde vezi mai mult alb și nuanțe pastelate? Este posibil ca lenjeria, la fel ca alte lucruri, să fie influențată de climă? E greu să-ți imaginezi cum ar fi să dai peste o astfel de expoziție de culori vii la Manchester sau Scarsdale.

După ce-am fost impresionați de lenjeria multicoloră, interiorul restaurantului Chez Fonfon părea destul de așezat, o încăpere plăcută, fără niciun efort vizibil de a-i imprima un anume stil. În orice caz, clienții erau mult prea absorbiți de meniurile lor pentru a remarca orice fel de rafinament decorativ. Veniseră acolo să mănânce pește proaspăt.

Dacă pomenești în aceeași propoziție de Marsilia și de pește – cel puțin, în sudul Franței trebuie să ai multă grijă. Vei descoperi în imediata apropiere un expert în *bouillabaisse,* și el nu se va liniști până când nu te va convinge de meritele și superioritatea indiscutabilă a unei anume rețete comparativ cu alta. Există o listă oficială a ingredientelor corecte, *Charte de la Bouillabaisse,* pe care o găsești afișată în fața tuturor restaurantelor serioase din Marsilia. Dar, dacă vei cobori câțiva kilometri pe coastă, spre Toulon, acea cartă nu se va bucura de mai mult respect decât un tichet de parcare. Marea problemă e cartoful.

La Toulon, *bouillabaisse* nu-i o *bouillabaisse* fără cartofi în ea, în timp ce la Marsilia e un sacrilegiu să-i adaugi. Diferențe similare de opinie există și în legătură cu homarul. Se pune sau nu înăuntru? Depinde în ce loc te afli. Te aștepți ca, în

curând, toate aceste dispute să fie reglementate de Comisia pentru drepturile omului de la Bruxelles sau de ghidul Michelin sau de Ministerul de Interne de la Paris (ale cărui responsabilități includ categoric și stomacul). Până atunci, o variantă mai puțin controversată de *bouillabaisse* este cea care folosește următoarele metode și ingrediente de bază:

Primul și cel mai important lucru este un pește neapărat proaspăt și provenit din Mediterana. (Restaurantele din Tokyo, New York sau Londra care promit în meniurile lor că-ți vor servi o *bouillabaisse* mint cu nerușinare). Tipurile de pește folosit variază, dar unul e absolut esențial: *rascasse* sau peștele-scorpion, o creatură cu adevărat oribilă, cu o față pe care numai maică-sa ar putea-o iubi, în mod tradițional pregătit și servit cu acel cap hidos. Nu vreau să vă îngrozesc, dar vă sugerez să-i extrageți carnea de pe obraji, presupusă a fi cea mai gustoasă. Restul de *rascasse* e destul de insipid, deși experții afirmă că reușește să pună în valoare gustul celorlalți pești în timp ce sunt gătiți laolaltă la foc mic, rezultând o supă cu gust de șofran și de usturoi.

Supa și peștele sunt servite la masă separat, supa cu crutoane, peștele cu *rouille,* un sos iute de culoarea ruginii din ardei iuți și mult usturoi. Rezultatul imediat e un amestec delicios foarte condimentat. Efectele pe termen lung ale unor astfel de doze epopeice de usturoi sunt, fără îndoială, puțin plăcute și, în ce ne privește, eram foarte încrezători că în după-amiaza aceea niciun tâlhar nu va îndrăzni să ne atace pe vreo alee întunecată; o suflare bine direcționată spre el îi va ofili avântul și îl va pune imediat pe fugă.

Aleile pe care doream să le explorăm se aflau în Le Panier, cel mai vechi cartier al Marsiliei. O mare parte a sa – unde locuiau douăzeci de mii de oameni – a fost dinamitată în timpul celui de Al Doilea Război Mondial de către naziști, când și-au

dat seama că acolo se adăposteau refugiați evrei și membri ai Rezistenței. Tot ce-a mai rămas e un amestec de străduțe înguste, abrupte, unele dintre ele pavate într-o manieră nonșalantă, unele în trepte și aliniate pe ambele părți de case jerpelite, deși pitorești. Automobilele sunt rare și am zărit numai două. Primul a apărut de pe o alee mărginașă asemenea unui câine rătăcit și, constatând că drumul se îngusta prea mult pentru a mai putea vira la dreapta sau la stânga, a trebuit să dea îndărăt. Al doilea mi-a rămas imprimat în minte pentru că șoferul reușise o parcare imposibilă.

Tocmai treceam prin fața unei case extrem de înguste, de lățimea unei singure camere și am privit în interior prin ușa deschisă. O parte a încăperii era mobilată normal, cu un covor, masă și scaune. Trei membri ai familiei erau așezați acolo, uitându-se la televizor. Cealaltă jumătate era ocupată de un Citroën bine lustruit. Recunosc, nu era unul dintre modele mari, dar era destul de încăpător, și totuși reușise să se strecoare prin ușă și să se parcheze fără să distrugă mobila din jur. Mă întrebam de cât timp se afla acolo și dacă i se va permite vreodată să părăsească încăperea.

Presupun că fusese vârât în camera de zi ca o măsură de securitate într-un cartier periculos. Deși, din nou, Marsilia nu se mai ridică la nivelul reputației sale. Străzile erau pline de copii și de bătrâne doamne, fără să dea vreun semn că s-ar fi temut pentru viața lor. Multe dintre case aveau larg deschise ușile și ferestrele și câteva transformate în micuțe restaurante și *épiceries*. Arătau mai degrabă șarmant decât amenințător, singurul risc de a te alege cu vreo rană fiind poate rezultatul unei lovituri ocazionale de minge.

Când am ajuns la capătul de sus al rue du Petit-Puits, am zărit unul dintre cele mai elegante și norocoase complexuri de clădiri supraviețuitoare din Marsilia, o masă de piatră roz-pal, *à La Vieille*

Chanté. Proiectate de Pierre Puget și construite în secolele al XVII-lea și al XVIII-lea, clădirile au servit ca adăpost locuitorilor Marsiliei lipsiți de un acoperiș deasupra capului, probabil mult prea mulțumiți că aveau un adăpost pentru a mai putea aprecia că fuseseră instalați într-un fel de rai arhitectural: un vast patrulater, lung de circa o sută de metri pe cincizeci de metri lățime, înconjurat de arcade pe trei nivele, alături de-o superbă capelă încununată de-un dom oval.

De fapt, în pofida denumirii, la începuturile sale locul nu fusese deloc unul caritabil. Locuitorii Marsiliei secolului al XVII-lea sau, cel puțin, cei care aveau un adăpost și bani în buzunar erau alarmați de numărul mare de cerșetori și vagabonzi de pe străzile orașului, priviți ca o sursă de tulburări și delincvență. În mod clar, orașul avea nevoie de propriul detașament de jandarmi, așa că un sergent și zece arcași, îmbrăcați în uniforme roșii, au fost angajați să-i prindă pe toți cei lipsiți de resurse și care nu puteau dovedi că se născuseră în Marsilia. Aceste îndatoriri au fost duse la îndeplinire cu atât de mult entuziasm încât, în 1695, în *La Charité* erau îngrămădiți o mie două sute de bărbați și femei. Erau puși la muncă, supravegheați de gărzi și, din când în când, li se permitea să iasă, sub supraveghere severă, ca să îngroașe procesiunile funerare.

După Revoluție, La Charité a devenit o instituție mai caritabilă. De-a lungul secolelor, a oferit adăpost unei lungi și triste liste de chiriași temporari: bătrâni, nevoiași și orfani, familii dislocate de variate dezvoltări urbane și, în final, cei evacuați în urma distrugerii locuințelor lor de către naziști. Apoi, după ce războiul s-a terminat, a fost lăsată în paragină.

A fost nevoie de peste douăzeci de ani de restaurări scrupuloase pentru a aduce complexul în starea sa din prezent. Poate pentru că sosiserăm acolo, străbătând străzi întunecate și înguste, am

fost copleșiți de impresia de spațiu și lumină din acel patrulater. Nu aveai nimic de comentat, trebuia numai să privești. Arhitectura monumentală are ceva ce pare să te lase fără cuvinte, și cei treizeci sau patruzeci de oameni, plimbându-se prin jur, printre arcade, nu ridicau vocea, murmurând între ei. Nu pot spune că erau niște șoapte evlavioase, deși destul de aproape de ele. Întâmplător, după cum am fost informați, avuseserăm noroc de-o zi liniștită, de acalmie în programul de evenimente și expoziții. Chiar și așa, există un Muzeu de Arheologie Mediteraneeană acolo, precum și o excelentă librărie unde îți poți petrece tot restul după-amiezii.

Ne-am întors în port pe jos și am intrat într-un monument local mai recent, Le New-York, o braserie cu o terasă orientată spre vest și o priveliște spectaculoasă, unde poți urmări cum apune soarele deasupra orașului. Ziua fusese prea scurtă și nu vizitaserăm multe locuri: Château d'If din cauza vremii (în continuare, perfectă întreaga zi); numeroasele sale muzee; zeci de clădiri vechi superbe ascunse printre zgârie-nori; catedralele (una dintre ele sprijinită pe 444 coloane de marmură); Le Bar de la Marine, unde personajele lui Pagnol din *Marius* jucau cărți; Château du Pharo, construit de Napoleon al III-lea pentru soția sa; și pântecele Marsiliei, Le Marché des Capucins.

Deși o zi într-un oraș echivalează cu a lua o înghițitură dintr-un butoi întreg, avuseserăm suficient timp să ne facem o idee și doream să revenim. Marsilia e ca o femeie cam aspră, cu o reputație dubioasă, dar cu un șarm considerabil, și în mijlocul unor zone moderne, sluțite, găsești oaze de o mare frumusețe. Întâmplător, mie îmi place personalitatea independentă, deși ușor exagerată a Marsiliei și-i admir mai ales tupeul cu care și-a însușit atât imnul național francez, cât și cel mai popular aperitiv din Provence.

La Marseillaise, acel emoționant îndemn adresat fiilor patriei, a fost de fapt compus la Strasbourg, ca imn de luptă pentru armata de pe Rin, fiind preluat și interpretat de cinci sute de voluntari din Marsilia în timp ce mărșăluiau spre Paris. Astfel că, atunci când au ajuns în capitală, a devenit cunoscut ca *la chanson marseillaise.* (Ca să fiu corect, trebuie să admit că sună mult mai bine decât *La Strasbourgeoise* ca denumire pentru imnul național al Franței).

Mai recent, Paul Ricard, devenit faimos și un flamboaiant magnat din Marsilia – la un moment dat i-a dus la Roma pe cei o mie cinci sute de angajați ai săi ca să fie binecuvântați de papă –, decisese în tinerețe că era cazul să vină cu propria sa marcă de *pastis*[44]. N-a fost o idee originală. Când periculosul *absinthe,* care crea dependență, a fost interzis în 1915, Distileria Pernod de lângă Avignon și-a transformat linia de producție ca să producă *pastis.* Dar nu Pernod a inventat *pastis*-ul. Potrivit legendei, un pustnic a făcut-o. După cum te-ai aștepta din partea unui pustnic popular și ambițios, acesta a tăcut uz de invenția sa și a deschis un bar natural, la Marsilia. Dar Ricard a fost cel care, datorită geniului său în domeniul marketingului și publicității, a conferit băuturii pedigriul său mediteraneean. El, și numai el, a produs ceea ce este cunoscut sub denumirea de *le vrai pastis de Marseille*[45]. A promovat sloganul ca și cum ar fi fost garanția unui produs original. Și ideea a funcționat. În prezent, se vând anual peste cincizeci de milioane de sticle de lichior de anason.

Și o ultimă istorioară pentru a ilustra spiritul independent al Marsiliei. După ce mai mulți ani a sfidat autoritatea centrală, reprezentată în acele zile de Ludovic al XIV-lea, orașului i-a fost servită o lecție. Zidurile de apărare au fost străpunse, și tunurile din fortul ce proteja Marsilia împotriva unui atac pe mare au fost întoarse și țintite spre

locuitorii orașului, considerați mai periculoși decât eventuali invadatori.

Nu știu de ce, dar îmi face plăcere să știu că există un spirit al Marsiliei, la fel de rebel ca atunci, în timp ce regii au dispărut de mult.

7
Cum să fii un „nas”

Dacă te-ndrepți spre Apt la bordul automobilului, ajungi într-o oră în Haute Provence. Locul folosit de Jean Giono ca fundal pentru romanele sale, examinat de el c-un ochi posomorât și neiertător. Dau un exemplu din descrierile sale sumbre: „Casele sunt pe jumătate prăbușite. Pe străzi pline de urzici fluieră vântul, jeluindu-se prin găurile căscate ale ferestrelor și ușilor cu obloanele căzute”.

E posibil să fi folosit astfel de descrieri extreme de dragul literaturii, însă reușește să reflecte natura acestui loc: sălbatic, pustiu și dur. Venind din Lubéron, un ținut frumos și cultivat, cu sate idilice ca niște ilustrate, case restaurate cu grijă, livezi de cireși și rânduri de viță-de-vie, în Haute Provence ai senzația că ai ajuns în altă țară, cu mari suprafețe întinse nelocuite, pe unde ai impresia că n-a călcat picior de om. Satele se află la distanțe mari unele de altele, unele răsfirate și mohorâte, altele vesele, cocoțate pe pantele unor dealuri frumoase. Gerul e vast. Când oprești automobilul, poți auzi în depărtare clinchetul clopoțeilor de la gâtul caprelor dintr-o turmă invizibilă. Altfel, poți auzi numai vântul cum bate.

Treci de l’Observatoire de Haute Provence, unde se spune că poți respira cel mai limpede și mai pur aer din Franța, și te-ndrepți spre colinele submontane din Montagne de Lure. Acolo, cuibărit între câmpuri acoperite de lavandă, dai de Lardiers, un sat cam cu o sută de locuitori. Casele sunt îngrămădite în jurul primăriei și Café de la Lavande – tipul de cafenea pe care oricine speră să o descopere la finele unei zile petrecute pe șosea, cu mâncare bună, vin asemenea și mult farmec, în doze egale.

Lardiers nu-i un loc unde să dai peste vreun ziarist. Dar, într-o zi însorită de iunie, cu florile de

lavandă colorându-se din gri-verde în vioriu, presa era adunată în forță pentru a asista la deschiderea unei instituții educaționale care, din câte știu, e unică în lume.

Ideea și-a avut obârșia în Manosque, orașul natal al lui Giono și sediul uneia dintre putinele companii provensale care au reușit să obțină faimă pe plan internațional. Se poate spune că L'Occitane și-a croit drum cu ajutorul nasului. Săpunurile, uleiurile și esențele sale, șampoanele și cremele sunt fabricate în Provence, cu multe dintre ingredientele folosite crescute pe câmpiile acestei provincii. Nu numai lavanda la care te-ai aștepta, dar și salvie, rozmarin, alte ierburi aromate, miere, piersici și alune.

În funcție de preferințe, poți face o baie în apă cu aromă de piersici, beneficia de un masaj cu ulei de cimbru sau, după bărbierit, să aplici o loțiune care pișcă puțin, cu miros de rozmarin. Nu cu mult timp în urmă, a mai fost introdus un ingredient, ce pare acum foarte simplu, la fel ca toate marile idei: etichetele au fost scrise în franceză și limbajul Braille. Acest lucru a făcut posibil să poată fi citit, cu ajutorul degetelor, conținutul borcănelului sau sticluței de pe raftul din baie. De aici, o altă idee a prins aripi, având în vedere reacțiile naturale atunci când unul dintre simțurile primordiale ale corpului uman e afectat – în acest caz văzul. Pentru a compensa pierderea vederii, celelalte simțuri devin mai agere, mai ales cel olfactiv.

O companie ale cărei afaceri sunt axate pe parfumuri este întotdeauna interesată să descopere nasuri sensibile și educate. Parfumurile nu se nasc accidental, ci pe baza unor rețete, de obicei unele foarte complexe – un echilibru de dulce cu aspru, un cocteil de esențe. Alegerea și combinarea lor, precum și evaluarea ating rangul de înaltă artă, și marii artiști sunt tot atât de rari în lumea parfumului ca în orice alt domeniu. Din start, ei trebuie să se nască și cu o aptitudine naturală

pentru o astfel de activitate și cel mai important lucru este să aibă un nas neobișnuit de receptiv. Un nas din câteva milioane. De-a lungul anilor, cu o pregătire adecvată, acest talent poate fi dezvoltat până când nasul respectiv e capabil să identifice și cea mai fină urmă de aromă – picătura cu rol crucial care-l transformă din ceva obișnuit într-unul de neuitat. Însă primul pas constă în descoperirea acelor nări atât de talentate.

Unde să le cauți? E relativ ușor să descoperi capacități deosebite aproape în orice domeniu, de la fotbal la matematici, de la muzică la limbi străine. Acestea sunt daruri ce pot fi recunoscute destul de rapid. Însă un nas hipersensibil e o comoară ascunsă – ceva personal și puțin probabil să fie remarcat în circumstanțe normale. Să ne imaginăm două mame, comparând talentele copiilor lor.

— Ei bine, știu că Jean-Paul e o mică brută neascultătoare și, ieri, l-am prins mușcând-o pe soră-sa de picior – dar pot să-i iert totul, pentru că-i dotat cu un admirabil simț al mirosului.

Așa ceva nu e posibil în realitate și pot spune că nasul e un organ neglijat.

Însă cei de la L'Occitane au reușit să schimbe situația în acea zi însorită de iunie, când o mână de elevi a sosit în Lardiers să urmeze cursurile unei școli cu totul diferite. Elevii, cu vârste între zece până la șaptesprezece ani, erau lipsiți de vedere.

Denumirea oficială a acestei academii dedicate nasului este *L'École d'Initiation aux Arts et aux Métiers du Parfum Destinée aux Enfants Aveugles* sau „Școala de inițiere în arta și meseria de parfumier pentru copiii orbi". Sala de clasă a fost amenajată într-o clădire mică de la marginea satului și nu va mai vedea probabil niciodată atât de mulți vizitatori străini. Veniseră ziariști din America de Nord, Europa, Hong Kong, Australia și Japonia, cu nasurile și carnetele de note

pregătite, în timp ce elevii își ocupau locurile în jurul mesei lungi din centrul încăperii.

Ustensilele necesare procesului educațional erau așezate în fața fiecărui elev: recipiente cu diferite plante aromatice și conuri de hârtie. Prima lecție consta în învățarea tehnicii inspirării și mi-am dat seama destul de rapid unde greșisem în toți anii din urmă. Instinctiv, când mi se dădea ceva de mirosit, îmi apropiam nasul și inspiram ca un om care se îneacă și iese la suprafață să mai soarbă o gură de aer. Această metodă, după cum am fost informat cu mult tact, este recomandată celor care suferă de afecțiuni ale sinusurilor, atunci când își inhalează medicamentele; toți învățăceii în ale mirosului, care s-ar comporta astfel, s-ar prăbuși imediat printre ultimii din clasă. Se pare că atunci când inspiri adânc termenul tehnic a fost o „sucțiune nazală" membranele delicate primesc o lovitură mortală și, temporar, funcția olfactivă e afectată.

După ce am eșuat la primul test, am fost luat de o parte și învățat cum să inspir corect sau mai elegant să „gust cu nasul". Demonstrația a fost plină de grație, parcă mă aflam în fața unui șef de orchestră legănându-și bagheta înainte de a ataca secția de suflători. Capătul unui con a fost înmuiat în parfum pentru a suge câteva picături, apoi trecut pe sub nări cu o singură mișcare fluidă, terminată cu o elegantă îndreptare a mâinii. Acest scurt moment este suficient pentru ca nasul să perceapă mirosul. Un mesaj e expediat spre creier pentru reacție și analiză. *Et voilà!* Mi s-a spus din nou că nu-i nevoie să prizezi adânc și prelungit.

Urmărindu-i pe elevi, îmi era clar că se descurcau mult mai bine decât mine în tehnica inspirării aerului și era minunat să constați amestecul de concentrare îndârjită și de surprindere plăcută de pe fețele lor în timp ce începeau să descifreze semnalele culese cu ajutorul nasurilor.

Aveau un profesor extraordinar, Lucien Ferrero, cu unul dintre cele mai experimentate nasuri din Franța, de fin cunoscător, creator a peste două mii de parfumuri. Venise de la Grasse să predea acest curs, pregătind tinerele talente într-un mediu adecvat și, cu puțin noroc, spera să descopere niște însușiri excepționale care meritau să fie dezvoltate.

Monsieur Ferrero este unul dintre profesorii cu talent pedagogic înnăscut. E pasionat de materia predată și, spre deosebire de mulți experți, are capacitatea de a explica totul clar și cu umor. Copiii pot înțelege cu ușurință lecțiile sale – până și eu am putut s-o fac –, modul în care parfumul acționează la două niveluri, cel al percepției, cu ajutorul nasului și al interpretării, cu ajutorul creierului; continuând cu toate marile tipuri de miros, de la cel al alcoolului acoperind până *les mauvaises odeurs*[46]. (A spus asta acompaniat de chicotelile clasei și de o încrețire elocventă a nărilor profesorale).

Prima lecție n-a durat mai mult de o oră și ceva, parțial și datorită unui hazard legat de această ocupație; apariția unei *fatigue nasale;* după un timp, chiar și cele mai disciplinate și profesioniste nasuri obosesc și își pierd capacitatea de a se concentra. Totodată, deoarece eram în Franța, și amiaza bătea la ușă, trebuia să uităm de chestiunile academice și să ne pregătim de prânz. Pe terasa din fața sălii de curs fuseseră așezate mese lungi, și Café de la Lavande furnizase un meniu, așa că pot spune că am mâncat împreună cu mai mulți jurnaliști decât aș fi crezut că se pot strânge laolaltă.

A fost un moment oarecum inconfortabil. Experiența mea cu presa *en masse,* din urmă cu câțiva ani, în perioada petrecută de noi la Ménerbes, când se părea că toate ziarele britanice descoperiseră Provence, n-a fost tocmai plăcută. Tot timpul ne trezeam cu reporteri la intrare, cu tot felul de întrebări și reportofoanele pregătite să

prindă din zbor cea mai mică indiscreție. Dacă, așa cum se întâmpla de obicei, nu le puteam furniza vreo istorioară, năvăleau peste vecinul meu, Faustin, aflat la bordul tractorului său, prin vie, ca să-i ia un interviu. Fotografii se înghesuiau prin tufele din apropiere. Un știrist mai zelos i-a expediat un fax soției mele, exprimându-și mâhnirea la auzul veștii despre divorțul nostru iminent (din fericire, ea continuă să mă suporte). Întreba dacă – așa cum formulase el fraza – soția mea ar fi fost gata să-și împărtășească simțămintele private celor două milioane de cititori ai săi. Un alt ziar a tipărit o hartă, indicând locul unde putea fi găsită casa noastră; și un altul, numărul nostru de telefon. În ambele cazuri informațiile nu erau deloc exacte, așa că altcineva trebuie că a avut plăcerea a se trezi cu niște vizitatori britanici pe cap. Dar cireașa de pe tort a fost o scrisoare prin care un tabloid ne propunea să ne cumpere casa ca s-o ofere, după aceea, drept premiu în cadrul unui concurs organizat în scopul impulsionării vânzărilor. Cu adevărat, niște zile foarte agitate!

Așa că acum mă simțeam cumva ușurat să mă aflu printre reporteri, de fapt reportere, interesate de treburile școlii, și nu de ale mele. Erau jurnaliste trimise de publicații din domeniul îngrijirii sănătății, precum și experte în îngrijirea tenului și în farduri, inclusiv a modului corect în care să-ți pensezi sprâncenele, studente specializate în celulită și discipole ale unor diete echilibrate. Mă întrebam dacă aceste creaturi eterice vor fi în stare să țină piept versiunii provensale a unui prânz ușor de vară. Au fost servite trei feluri copioase, inclusiv un *aïoli* consistent, din cod și cartofi, alături de o cantitate suficientă de vin să te facă să uiți de toate în acea după-amiază.

Ar fi trebuit să știu din experiențele anterioare cu presa că pregătirea lor profesională se va dovedi

salvatoare și de această dată. Ziariștii sunt diferiți în ce privește zonele de interes, stilul de a se exprima, aptitudinea de a face cercetări amănunțite și capacitatea de a extrage o poveste din nimic. Unii au memorii prodigioase, alții se bazează pe reportofon sau stenografie. Dar au și un punct comun: toți jurnaliștii se pricep să profite de un prânz copios și pot spune că aceste femei chiar l-au savurat. În timp ce își beau cafeaua, singurele sticle rămase pe masă cu ceva lichid pe fund erau cele de apă minerală.

Apoi au început să iasă la iveală caracteristicile naționale. Tipic anglo-saxonă este tendința de a te rezema comod de spătarul scaunului, cedând unei stări de toropeală după masă. Dar jurnalistele din Orientul îndepărtat, dând dovadă de o vigoare de invidiat, au sărit în sus, și-au smuls aparatele de fotografiat Nikon și au început să imortalizeze peisajul din toate unghiurile posibile. Mi se părea că-i păcat că acele camere nu se puteau ridica la înălțimea nasurilor, pentru că aromele acelei zile fierbinți de vară, din Haute Provence, erau la fel de evocatoare ca și priveliștea câmpurilor acoperite cu lavandă și salvie întinse până hăt departe în strălucirea orbitoare a soarelui. Mirosul de pământ și de roci pârjolite, cel înțepător al ierburilor, căldura brizei, aerul fierbinte plin de savoare – o scenă ce putea fi distilată pentru a obține cel mai fin parfum. Fără îndoială, cineva o s-o facă într-o bună zi.

Între timp, organizatorii ne pregătiseră o după-amiază a aromelor, iar prima oprire a fost pentru a asista la o demonstrație de un altfel de artă culinară. Câțiva kilometri mai departe, la Rocher d'Ongles, se extrage ulei din plante. Cred că mă așteptam la oameni în halate albe, apăsând butoane într-un laborator; în schimb, am descoperit un șopron imens, vibrând în arșiță, cu un coș înalt din care se rostogoleau nori de fum parfumat. Deși Heath Robinson supraveghease construcția, fiind și

alchimistul-șef, era departe de a arăta ca un tehnician în halat alb, purtând un tricou și niște pantaloni de pânză obișnuiți. Dar, cu siguranță, se pricepea să gătească.

Rețeta lui se bazează pe cele mai simple elemente: plante, foc și apă. La un capăt al unui contorsionat aranjament de țevi, tuburi și cazane, apa este încălzită, și vaporii produși trec, prin țevi, spre plante – în acest caz, ceea ce arăta ca o jumătate de tonă de rozmarin. Prin intermediul vaporilor sunt extrase elementele volatile din plante, transportate prin niște serpentine spre un condensator răcit cu apă. Apoi, vaporii sunt lichefiați, și uleiurile esențiale se ridică deasupra apei. Le aduni, le pui într-un flacon și, iată, te afli în posesia unei esențe de cinci stele VSOP de rozmarin. Același procedeu e folosit și pentru trandafiri, lămâi, mentă, geranium, cimbru, pin, eucalipt și alte zeci de plante și flori.

Privind în jur, am fost uimit de contrastul dintre locul de origine al esențelor și viitorul loc de folosire a lor. Aici, ne aflam într-o clădire primitivă, în mijlocul unui câmp, transpirând ca într-o saună, privind cum maldăre de vegetație erau procesate cu ajutorul aburului și al unui echipament ce semăna cu un imens kit de chimie pentru începători. Și unde ajungeau produsele finite? Tot atât de departe și într-un contrast atât de mare cât îți poți imagina cu modestele lor începuturi – pe masa de toaletă sau pe un raft într-un templu parfumat, unde erau turnate cu picătura. Este o cale lungă între un adăpost cu acoperiș de tablă și un budoar elegant.

Transpirați, dar mult mai informați, am părăsit arșița distileriei, îndreptându-ne spre mănăstirea din Salagon, construită în secolul al XII-lea pentru călugării benedictini, abandonată în timpul Revoluției și, acum, restaurată pentru a adăposti *Le Conservatoire du Patrimoine Ethnologique de la Haute Provence.*

Am fost întotdeauna uimit cum au reușit să fie construite astfel de clădiri în absența unor utilaje moderne, cu zidurile lor masive din blocuri de piatră și bolți perfect arcuite. Fără macarale, fără gruie, fără perforatoare acționate electric – numai folosind mâinile și ochii și o cantitate infinită de muncă extrem de grea. Nu puteam să nu-mi amintesc de câte luni am avut nevoie pentru a restaura mica noastră casă și mi-am scos pălăria în fața răbdării extraordinare a acestor călugări, care au trăit în acest loc cu opt sute de ani în urmă.

Cred că ei ar fi fost de acord cu recenta adăugire pe terenurile bisericii, pentru care ne aflam și noi acolo: o imensă grădină botanică, orânduită în modul meticulos pe care-l adoptă francezii când doresc să dovedească naturii cine se află la comandă. Nimic lipsit de regularitate, nicio rămurică rebelă crescută în sus, nimic din abandonul pe timp de vară al naturii. Plantele, în mici pătrate perfecte, erau organizate după parfum și specie. Am beneficiat de serviciile unui ghid, mirosind florile în timp ce înaintam, așternute în fața noastră în imense covoare de culoare verde, gri și albastru. Toate purtau și o etichetă cu denumirea în limba latină și nu vedeai urmă de buruiană. Aveam sentimentul că până și șopârlele erau tratate ca niște intruși.

Deja soarele începea să apună și mulți dintre noi resimțeau oboseala. La capătul unei după-amiezi lungi și fierbinți, eram cuprinși d*e fatigue nasale* și nu mai puteam mirosi nici măcar o floare. Era momentul să lăsăm simțurile să-și revină înaintea evenimentului final prevăzut pentru acea zi.

Urma să luăm cina în aer liber, și o jumătate de duzină de mese lungi fuseseră așezate în grădina vechii ferme, de pe dealul care veghează satul Mane; iar aperitivele își făceau deja efectul revigorant asupra oamenilor de presă. După cum mi-a spus o jurnalistă de la o revistă pentru femei, pentru ea era o misiune considerabil mai plăcută

decât penultima care avusese drept temă băile de nămol și dieta cu suc de lămâie și lăptuci dintr-o bază de tratament. Era o femeie care admitea faptul că dispunea de un apetit sănătos, pretinzând totodată că-i era imposibil să scrie ceva pe stomacul gol. Îi plăcea să fie trimisă într-un loc unde se mânca bine. Pentru ea, Franța însemna mâncare.

După ce-am discutat cu ea, am început să mă întreb ce reacții aveau ceilalți jurnaliști în urma primei lor vizite în Provence și, când i-am chestionat, a fost interesant să descopăr diferențe foarte mari. Japonezii nu-și puteau reveni, constatând mărimea caselor, enorma întindere de pământ lăsat virgin, absența mulțimilor și a zgomotelor însoțitoare, precum și a clădirilor înalte. Mâncarea li se părea interesantă și vinul tare, dar erau cu adevărat impresionați de luxul de a avea la dispoziție atâta spațiu – ceva aproape de neconceput pentru o persoană condamnată să-și trăiască viața într-un mic apartament din Tokyo.

Americanii erau obișnuiți cu spațiul și pentru ei unele zone din Haute Provence arătau destul de familiar; cam ca în Napa Valley, dar fără automobile, după cum declara una dintre doamne. Fusese impresionată inițial de frumusețea clădirilor, deși în paragină – „Sunt atât de vechi!”, exclama ea – și, deloc surprinzător pentru un locuitor al capitalei igienei eficiente, misterul de neînțeles al canalizării în Franța. Cum să faci un duș, se minuna ea, când trebuie să ții capul dușului cu o mână și săpunul cu cealaltă? Sau poate trebuie să faci duș în doi?

Britanicilor – pentru care primele zile de vară acasă însemnaseră averse transformate în ploi de lungă durată – le plăcea mai ales lumina, căldura și șansa de a lua masa în aer liber. O doamnă, scrutându-mă cu un ochi ager de editor profesionist la o revistă de modă, mi-a spus în timp ce încerca să-și reprime o grimasă că prea mult

soare dăunează tenului, îmbătrânindu-l. Dar în general ziaristelor le plăcea clima, fiind plăcut surprinse de faptul că oamenii din Provence erau „foarte drăguți și deloc cu nasul pe sus, ca parizienii”. Bieții parizieni, deveniți ținta favorită a tuturor.

Era o seară plăcută după o zi asemenea. Nicio școală nouă nu s-ar fi putut bucura de o mai mare atenție la începutul primului semestru și, ca o noutate, nimeni nu venise cu ideea să găsească ceva de criticat. Toți doreau ca acea inițiativă să aibă succes.

Parțial, pentru a vedea cum evoluaseră lucrurile și, parțial, pentru a-mi continua educația mirosului ne-am dus peste câteva luni, din nou, la Ferrero, de data asta la sediul său de lângă Grasse. Nu mai fusesem niciodată la Grasse; nu știam decât că orașul era centrul industriei parfumurilor din Franța încă de la începutul secolului al XIX-lea. Prin fața ochilor îmi treceau imagini cu bătrâni cu pălării de pai pe cap, împingând roabe pline de petale de trandafiri și distilerii în adăposturi șubrede, precum aceea de la Rocher d’Ongles, cu străzi întregi și majoritatea populației mirosind a mimoză sau Chanel Nr. 5. Aceste fantezii s-au risipit în ambuteiajul de la intrarea în oraș, dispărând complet când am ajuns la fața locului. Grasse e un loc foarte aglomerat, unde oamenii sunt puși pe muncă.

A intrat în afacerile cu parfum datorită unei combinații de noroc, oi, bivoli, la care se adaugă Catherine de Medici. În Evul Mediul, la Grasse funcționau tăbăcării, unde erau tratate piei de oaie din Provence și piei de bivol aduse din Italia. O parte a acestui proces presupunea folosirea unor ierburi aromatice (dacă ai avut neșansa să intri într-o tăbăcărie, vei ști și de ce). Apoi moda a făcut ca soarta orașului s-o apuce într-o nouă direcție.

În Italia renascentistă, culmina gustul pentru eleganță. Mănușile parfumate erau foarte la modă

și toată lumea insista să aibă degete frumos împodobite și plăcut mirositoare. Catherine de Medici, un model pentru aristocrație în domeniul modei, își comanda mănușile la Grasse, și tăbăcarii se luau la întrecere s-o servească, dovedind încă de atunci ce importanță poate avea un brand. Așa că au încetat să mai fie tăbăcari în luptă cu pieile de bou, devenind în schimb *gantiers parfumam,* furnizori de mănuși parfumate nobilimii.

Totul a mers ca pe roate până la Revoluție, când aristocrații și multe dintre obiceiurile lor au dispărut – regele, ducii și conții săi, bucătarii particulari și palatele din Paris, toate sacrificate pe altarul mult mai important al republicii. Deloc surprinzător, mănușile parfumate, frivole, elitiste și total nedemocratice au dispărut la rândul lor. Locuitorii din Grasse – de-acum atașați ideii de brand și încântați să descopere cât de flexibilă putea fi ea – au renunțat să mai facă referire la mănuși, declarându-se *parfumeurs.* Iar parfumul a supraviețuit. Chiar și în Franța revoluționară era clar că nu toți doreau să miroasă ca niște republicani.

Acum, unele companii din Grasse produc parfumuri pe care le vând și multe dintre ele se bazează pe niște nasuri independente, talentate. Este o mare afacere, după cum am descoperit când am sosit la sediul Ferrero. Clădirea e modernă și arată atât în interior, cât și în exterior, ca și cum cineva de-abia ar fi terminat de șters praful, lustruind toate suprafețele ca să fie cât mai lucioase. Aerul din clădire avea propriul parfum plăcut și foarte subtil – poate de *eau de bureau* – și singurul zgomot care se auzea era cel făcut de pantofii noștri pe podeaua de marmură în timp ce-l urmam pe domnul Ferrero printre birourile tăcute și îngrijite întesate cu sticluțe și computere.

— Crearea unui parfum, ne-a spus el, începe fie ca urmare a cererii unui client, fie a inspirației. În ambele cazuri, eu încep cu un *tableau olfactif* sau

cu modul în care concep parfumul în mintea mea. Continuă să folosească analogia cu un tablou, substituind pânza cu nasul și mirosurile cu vopseaua.

— Cât de multe nuanțe diferite pot avea culorile albastru sau roz? Sute! Câte nuanțe de miros de citrice, de verbină sau iasomie există? Mii!

În acea dimineață, am putut mirosi o mulțime de mostre până când nasurile noastre au început să dea rateuri. Dar câștigătorul de necontestat, cel care mi-a lăsat o impresie memorabilă, n-a fost vreo esență florală sublimă sau vreun amestec miraculos de plante aromatice, ci felul de miros pe care ai vrea să-l eviți când treci pe stradă. Unul care-ți face să lăcrimeze ochii.

Ferrero a luat unul dintre conurile de hârtie, l-a înmuiat într-un flacon, mi l-a trecut pe sub nas și a rămas în așteptare, cu capul înclinat.

— Acesta e remarcabil, mi-a spus el. Ce credeți că e?

Era oribil; acru și suficient de puternic să-ți mute nasul din loc. Chiar și eu puteam să-l recunosc. Sau, cel puțin, credeam că pot, deși am ezitat să-i dau un răspuns. Nu putea fi ceea ce credeam eu – nu aici, nu în acest templu al parfumurilor.

— Ei bine? a întrebat Ferrero.

— Ei bine… am zis eu, mi se pare familiar…

— Să vă dau să-l mai mirosiți o dată?

— Nu, în niciun caz! am protestat eu vehement. Eram deja ametit din prima. E foarte neobișnuit. Încerc să…

A ridicat un deget, punând capăt bâjbâielilor mele.

— *Pipi de chat,* a rostit el. Fabricat artificial, cu ajutorul substanțelor chimice. Interesant, *n'est-ce pas*? Nu-i așa că nu poate fi distins de cel real?

Eu, unul, n-aș fi ales cuvântul „interesant" ca să descriu mirosul de urină de pisică și nu puteam să înțeleg de ce ar fi meritat un loc în acel *tableau*

olfactif, dar căile pe care le urmează artiștii parfumului sunt stranii și uimitoare. Tot în acea dimineață, aflasem că voma de balenă și o substanță secretată de o glandă a mosculuí – sigur, folosite cu pipeta își au locul în procesul de creație a unei miresme de neuitat. Problema e cum reacționează ele în combinație cu celelalte ingrediente. Și cu acel iz mai puțin plăcut în nări, ne-am dus să luăm masa de prânz.

Ferrero era o călăuză încântătoare prin lumea parfumurilor și doldora de informații. Chiar și chelnerii trăgeau cu urechea în timp ce aduceau la masă fel după fel, depunând eforturi să afle câte ceva dintre secretele parfumierului. Când l-am întrebat un lucru evident – de ce o sticluță, umplută cu ceea ce este în principal apă, costă cât o sticlă de Château Latour –, a scuturat neîncrezător din cap.

— Oamenii n-au nici cea mai mică idee, a explicat el. Ei cred că prețul e prea mare din cauza ambalajului prețios și, desigur, există o legătură între ele. Dar trebuie să ne gândim și la ingrediente.

Lucru pe care l-am făcut imediat și, cu rușine, admit că *pipi de chat* mi-a venit imediat în minte, și nu apa de trandafiri.

— De exemplu, esența de iris costă acum o sută zece mii de franci litrul. Și ce să mai spun despre costul petalelor! Ai nevoie cam între nouăzeci și o sută de mii de petale ca să produci un singur litru de esență. A ridicat din umeri și și-a întins palmele ca și cum s-ar fi predat în fața acestor costuri astronomice necesare pentru a obține un singur strop de parfum.

A doua întrebare pe care trebuia s-o pun era legată de modalitatea în care puteai ști dacă ai tras lozul câștigător și, aici, tehnologia informatică și micromăsurătorile treceau pe locul doi în fața intuiției feminine. Sau, în formularea lui Ferrero, „testul soției”.

— Iau acasă un mic flacon cu noul parfum, a explicat el, și-l las într-un loc unde să fie văzut de soția mea. Nu-i spun nimic. *Rien.* E ca și cum flaconul ar fi apărut acolo prin magie, încep s-aștept. Tot nu spun nimic. Dacă flaconul e gol la sfârșitul săptămânii, mă simt încurajat. Dacă flaconul rămâne plin, mă gândesc că-i cazul s-o iau de la început. Nevastă-mea are un nas bun.

În timpul mesei, am stat cu ochii pe nasul lui Ferrero, interesat să-i observ reacția la aroma unui vin bun și a supei de ciuperci de pădure, precum și la o specialitate locală – varză cu cârnați și costiță – și am detectat câteva gesturi de apreciere. Însă nările au început cu adevărat să-i freamăte când a fost adusă tava cu brânzeturi, deși inițial plasată cam la un metru distanță.

— Dacă-ți place mirosul puternic de brânză, a zis el, arătându-mi o felie cremoasă cu vinișoare proeminente, albastru-închis, ce părea să plesnească de atâta colesterol, aceasta este o *fromage détonateur.*

Chiar așa a fost, unul dintre instrumentele de percuție din cadrul orchestrei alcătuite din brânzeturi și a meritat din plin un alt pahar cu vin – pentru reflecție.

Să fii un nas e o slujbă curioasă și, într-un fel, trebuie că e destul de puțin satisfăcătoare. Indiferent cum poți s-o explici – pe cale naturală, noroc, gene, ani de muncă, o întâlnire cu rol formativ la începutul carierei, să zicem, cu niște *pipi de chat* sau vomă de balenă – ai fost dăruit cu un mare și neobișnuit talent creativ. Nasul tău de milioane, instinctele și talentul de a combina aromele sunt cele mai importante ingrediente ce compun parfumurile folosite peste tot în lume să stropească obraji, să fie picurate cu delicatețe peste sâni și tamponate în spatele a sute de mii de urechi, în fiecare zi. Yves Saint Laurent, Calvin Klein, Lagerfeld, Miyake, Chanel. Nicăieri nu apare numele creatorului. Faci parte dintre acele

suflete rare, artistul plin de succes, dar anonim, un necunoscut pe plan internațional.

Mă gândeam cât de ciudat ar fi fost să dai de-un străin – bărbat sau femeie, la o petrecere sau într-un birou – care să miroasă familiar și cât de dificil ți-ar fi să nu-i șoptești: „Datorită mie miroși atât de bine”. Îndrăznesc să afirm că ai putea probabil să procedezi astfel în Franța, dar nu în America. Acolo cineva te-ar putea da în judecată pentru „hărțuire nazală”.

Dintre toate micile plăceri ale zilei ultima m-a bucurat cel mai mult, când Ferrero mi-a dat o copie a scrisorii pe care o trimisese rectorului Universității de parfumuri din Versailles. Era o cerere pentru un loc, în numele unuia dintre elevii orbi din Lardiers, un tânăr de șaptesprezece ani, pe nume David Maury, care dovedise niște calități excepționale. De fapt, Ferrero scria că fusese *stupéfait par l’acuité et la pertinence olfactives* dovedite de acest student în devenire. Venind de la un profesionist, aceasta era cea mai grozavă recomandare și probabil că tânărul și strălucitul nas nu va avea probleme să fie acceptat.

8
Pe urmele unui tirbușon perfect

Cu ocazia ultimului Crăciun, un amic extravagant mi-a dăruit ceea ce el denumea „cel mai bun tirbușon inventat vreodată”. Era o piesă foarte serioasă de echipament frumos confecționat și dotat cu ceva asemănător unei pârghii hidraulice. Garantat, puteam extrage și cel mai îndărătnic dop. Amicul mi-a spus că era tirbușonul unui *connaisseur*. Mi-a făcut o demonstrație cu el și, într-adevăr, a reușit să extragă dopul cu ușurința și îndemânarea la care te-ai fi putut aștepta din partea unei piese de inginerie atât de avansate în domeniul alcoolului. Totuși, n-a reușit să fie integrat în serviciul activ al gospodăriei noastre. N-a mai extras nici măcar un dop; continuă să zacă în cutia în care a fost ambalat, nefolosit și neiubit.

Pentru a explica aparenta mea lipsă de recunoștință trebuie să dăm timpul înapoi, până la un prânz de vară într-o casă mică dintr-un sat nu prea departe de Avignon. Eram oaspetele lui Régis, un om care de mai mulți ani își asumă responsabilitatea de a mă instrui în plăcerile mesei (fiind îndeobște cunoscut, după cum ține să-mi amintească mereu, că orice talent gastronomie al englezilor se rezumă la micul dejun și la brânza Stilton.) Régis nu-i un maestru bucătar, dar îi place să se prezinte ca un *gourmet/gourmand* – adică un cunoscător și mereu un fericit învățăcel, alert la orice nuanță dintr-o rețetă sau o băutură nouă. Pretinde că și-a devotat o mare parte din viața sa de adult mâncării și băuturii și are un stomac și o expertiză ce pot dovedi acest lucru. În plus, e un șovin, convins că Franța ocupă locul de frunte, înaintea tuturor celorlalte țări ale lumii, în toate lucrurile demne de luat în seamă.

Înainte de a ne așeza la masă, pentru prânz, Régis a decis că sosise momentul să-i dăm puțin ghes cerului gurii – singura formă de exercițiu pe

care o admite – comparând virtuțile a două soiuri de vin alb Côtes du Rhône: un Condrieu mai nou și unul mai vechi, mai bogat, Hermitage. Sticlele transpirând îmbrobonate și lucioase se aflau chiar acolo, în fața noastră, în două găleți cu gheață puse pe masă. Régis își freca mâinile în timp ce le privea, apoi le-a rotit în apa înghețată, ridicându-și degetele în aer ca un pianist în timpul unui concert, pregătit pentru o bătălie cu Beethoven. Apoi și-a vârât mâna în buzunarul pantalonului și a scos un tirbușon, desfăcându-l cu multă grijă.

Cu o mișcare elegantă de practician, numai din încheietura mâinii, a trecut o lamă încovoiată peste gâtul sticlei de Condrieu, și capsula a căzut din prima, retezată ca de bisturiul unui chirurg, cu marginile fără niciun fel de ciobituri. După ce-a extras dopul, l-a ridicat, adulmecându-l, și a dat aprobator din cap. A repetat procedeul și cu sticla de Hermitage și, tocmai se pregătea să pună tirbușonul înapoi, în buzunar, când l-am rugat să mi-l dea să-l văd.

Niciodată în viața mea nu mai văzusem un tirbușon mai arătos. Avea la bază ceea ce e cunoscut îndeobște uneori drept „Cel mai bun prieten al chelnerului” – o lamă la un capăt, un levier la celălalt, bolț elicoidal în mijloc. Dar aici se opreau toate asemănările, pentru că acest tirbușon era la fel de normal cum e vinul de Condrieu comparat cu mustul. Se potrivea perfect în mână, cu un mâner de corn polizat, placat cu oțel la capete. O bucată de oțel mai întunecată traversa marginea de sus a mânerului, terminându-se cu imaginea stilizată a unei albine. Imprimat pe suprafața netedă se putea citi cuvântul „Laguiole”.

— Acesta, m-a anunțat Régis, este cel mai bun tirbușon din lume. A turnat vin în două pahare și a zâmbit. Bineînțeles, franțuzesc. Și apoi, în timp ce sorbeam vinul, a început să-mi completeze lacunele în materie de tirbușoane.

Laguiole e un oraș din regiunea Aveyron, din sudul Franței, un oraș faimos pentru cuțitele fabricate acolo. Strămoșul actualului tirbușon Laguiole a apărut cam pe la 1880, după inventarea dopului. (De fapt, dopurile își făcuseră apariția cu ceva timp înainte, în secolul al XVIII-lea, dar nimic nu se mișcă prea repede în sudul Franței.) De-a lungul anilor, rafinamente ca oțelul inoxidabil au fost încorporate în model, dar, în rest, prea puține lucruri s-au schimbat sau, cel puțin, nu în modul de confecționare a articolului original.

Din păcate, mi-a spus Régis, e o lume îmbătrânită-n rele, și imitații pot fi găsite pretutindeni; tirbușoane asemănătoare cu un Laguiole, dar care au fost asamblate mecanic (procesul durează cam o oră) și sunt vândute la prețuri cu mult mai mici. Producerea unui *véritable Laguiole* implică circa cincizeci de operațiuni diferite, multe dintre ele efectuate manual. Fiecare tirbușon este confecționat de un artizan, și nu de o mașinărie, și pe fiecare lamă este imprimat un „L”. Acesta-i primul semn de autenticitate. Mai sunt și altele, simboluri tradiționale ale elementelor: apa reprezentată de niște caneluri unduioase pe spatele lamei; aerul, de albină stilizată; focul, de niște flăcări lunecând pe lângă plăcuța de oțel; și: pământul, de un grup de cuie minuscule de aramă – semnificând boabele de grâu – încrustate în mâner. Fără acestea, instrumentul din mâna ta poate că este arătos și bun, și chiar bine făcut, dar nu-i unul original.

În acest punct, Régis a considerat că venise momentul unei alte demonstrații, așa că a întins mâna după sticla de Châteauneuf-du-Pape pregătită pentru brânzeturile de mai târziu.

— O vezi pe asta? m-a întrebat el, arătându-mi lama scurtă a tirbușonului. Are marginea zimțată. Taie capsula mult mai bine decât cel cu lama

netedă și nu se ciobește niciodată. A tăiat capsula și apoi a extras dopul.

— Mai e ceva, mi-a spus el, în timp ce mirosea îngândurat dopul. Poți să observi că spirala are forma unei *queue de cochon,* coadă de porc, concavă și canelurată și renurată ca să nu distrugă dopul. *Une merveille.* O adevărată minune. Îți trebuie și ție unul la fel.

Așa că mi-a propus să pornim într-o expediție. Era unul dintre acele planuri frivole care par de bun-simț când le discuți în timpul unui prânz lung. Aveam să mergem cu mașina până la Laguiole ca să cumpărăm un tirbușon pentru mine, o achiziție – nu, o investiție – pe care n-o voi regreta niciodată. Și, în timp ce ne vom afla acolo, ar fi de neconceput să nu mergem să mâncăm la restaurantul lui Michel Bras, devenit recent faimos în Languiole. Restaurantul a fost distins cu patru bonete de *chef* și cu nouăsprezece puncte, din douăzeci posibile, de *Ghidul Gault Millau.* Și asta nu-i tot, acolo e și locul de baștină al puiului *Gauloise Blonde.* În opinia lui Régis, acesta e cel mai aristocratic și delicios pui și, atunci când e comparat cu alții, aceștia arată ca niște vrăbii ațoase. O regină printre păsări. A Franței, desigur.

În acel moment, așa marinat în vin bun cum eram, o astfel de călătorie părea bine-venită și nu sunt prea sigur de ce n-am plecat chiar a doua zi. Presupun că am avut ceva de lucru sau poate că Régis s-a dus să-și mai aline ficatul cu o cură de Evian. Însă ideea mi-a rămas în minte, și soția mea – nu tocmai o adeptă a tirbușoanelor, însă cu siguranță o cunoscătoare în privința puilor – s-a declarat fericită să mă-nsoțească. De fapt, mai fericită decât dacă făceam acea călătorie cu Régis, în opinia ei un tip iresponsabil pe plan social. (Totul din cauza faptului că, într-o zi, am întârziat la cină după un prânz de șapte ore împreună cu el. A fost un incident minor petrecut cu mulți ani în

urmă, dar nevestele se disting prin memoria lor de elefant).

Așa că într-o zi minunată de septembrie am plecat din Lubéron, îndreptându-ne spre vest, pe drumul șerpuitor ce trece prin pădurile din Cévennes. Era același drum pe care mersese și Robert Louis Stevenson însoțit de măgarul său și puteam vedea prea puține schimbări de atunci: kilometru după kilometru de zonă rurală, cu locuri sălbatice, mult verde și complet pustie. Franța are cam același număr de locuitori ca Marea Britanie, dar sunt răspândiți pe un teritoriu de peste trei ori mai mare, iar în Cévennes numărul lor e încă și mai mic. În afară de camioane încărcate cu bușteni, pe cale să fie transformați în bârne pentru acoperișuri, era prea puțin trafic și aproape nicio urmă de așezare omenească.

Drumul este mult prea contorsionat ca să-ți permiți să depășești vehiculul din față și, după câteva încercări nereușite, am renunțat să trecem de camionul care se hurduca înaintea noastră încărcat cu bușteni de pin. Se apropia de amiază și ne întrebam unde putea opri șoferul să-și ia masa de prânz în această izolare magnifică. Poate că alte naționalități s-ar fi mulțumit cu un sandvici, dar nu un francez și, categoric, nu un *routier* francez. El adoră să se așeze la o masă și să mănânce într-un mod civilizat, așa că-și planifică mereu călătoria conform acestei cerințe. Turiștii flămânzi, aflați pe un teritoriu prea puțin familiar, nu vor greși niciodată, dacă vor respecta această regulă simplă: la prânz, luați-vă după un camion. Așa am procedat și noi. Și suficient de repede am ieșit de pe șosea, pătrunzând într-un parking plin cu alte camioane. Pentru noi, îmbulzeala echivala cu o recomandare de cinci stele.

Clădirea era joasă, funcțională și plină de zarvă, cu o clientelă aproape sută la sută masculină. Meniul, scris de parcă fusese scrijelit cu laba unei gâște pe o tablă, anunța *charcuterie,* sepie cu sos

de șofran, brânză și desert. Prețul de șaizeci și cinci de franci includea și o sticlă cu vin. Ne-am așezat afară, unde mesele fuseseră aranjate cu grijă, astfel ca toți clienții să fie cu fața spre parcare. *Madame la patronne,* surprinzător de agilă pentru un astfel de gabarit (în limbajul șoferilor, ar fi avut nevoie de optsprezece roți), a servit singură prânzul unui număr de peste patruzeci de persoane, fără ca să fie nevoit cineva să aștepte mai mult de cinci minute. În timp ce mâncam, ne minunam cât era de eficientă și, mai ales, de calitatea mâncării care în mod cert făcea toți banii, ceva caracteristic pentru rețeaua de restaurante destinate camionagiilor. Ca o ciudățenie, în seara aceleași zile urma să cinăm într-un restaurant din partea de sus a listei.

Înainte de a face acest lucru, trebuia mai întâi să schimbăm peisajul. Drumul devenea tot mai abrupt și, pe la mijlocul după-amiezii, traversam un peisaj alpin învăluit în nori. Pădurile cedaseră locul pășunilor, presărate cu vaci de culoarea caramelului lucind în lumina soarelui. Mici sate apăreau și dispăreau prin ceață, casele cu ușile și obloanele trase și străzile lipsite de trecători. Erau mai multe vaci decât oameni. Aceasta era *France profonde,* tăcută și misterioasă.

Hotelul lui Michel Bras s-a ivit în fața noastră ca un contrast total, șocant. Ne așteptam la o versiune mai amplă a unei case de țară de tipul celor pe lângă care trecuserăm, ceva întunecos și cu pereți groși, cu aspect tradițional. Dar în fața noastră aveam un complex dreptunghiular din piatră și sticlă ce părea că plutește pe vârful unui deal, cu un aspect și mai suprarealist din cauza lipsei de vizibilitate. Era ca și cum am fi dat de un iaht cu cel mai contemporan design, ancorat direct în nori, departe de pământ. O altă surpriză când ne-am cazat: am descoperit că nu mai era liberă decât acea cameră. Deși nu era sezon și într-o zi de lucru, la jumătatea săptămânii, într-un loc total

necunoscut, hotelul era plin ochi. După cum ne-a explicat tânăra de la recepție, oamenii veneau pentru plimbări și peisaj, ridicând apoi încurcată din umeri în fața cortinei impenetrabile de ceață cenușie vizibilă prin fereastră. Desigur, vin și pentru mâncare.

Dar până la masă mai erau câteva ore bune, așa că ne-am îndreptat spre Laguiole unde, speram eu, aveam să găsesc tirbușonul perfect.

Laguiole este un oraș mic, plăcut și nu există dubii cu privire la principala sa activitate. Numai pe strada mare trebuie că există cel puțin o duzină de vitrine înțesate cu tot felul de cuțite: de la clasicul briceag de buzunar, prietenul păstorului (cu un piron periculos la unul dintre capete) până la modelele micuțe pentru poșeta celei mai moderne femei. (Ce-ar putea face ea cu un briceag? Manichiură, în caz de mare necesitate? Să deschidă scrisori de dragoste? Să sfâșie reputația vreunui gentleman). Iar varietatea de mânere era uluitoare: din corn, lemn de trandafir, din cimișir și abanos, lemn de măslin și alte câteva feluri de lemn de care nu mai auzisem niciodată, ca *amourette* și *bois de serpent* și *cocobolo.* Un adevărat paradis pentru un pasionat de cuțite.

Această industrie a fost lansată de Pierre-Jean Calmels. El a făcut primul cuțit Laguiole în 1829, și prăvălia de pe strada mare cu numele acestei familii mi s-a părut cel mai potrivit loc pentru a achiziționa tirbușonul mult dorit. Studiind cutiile cu exponate, am văzut tot felul de cuțite, și nimic altceva decât cuțite. Așa c-am întrebat-o pe femeia din spatele tejghelei dacă putea să-mi arate vreun tirbușon. Întrebarea mea a dus la unul dintre acele momente inevitabile în Franța, prin care trece oricare vizitator mai devreme sau mai târziu când dă dovadă de o ignoranță crasă în ce privește tradițiile sau protocolul local. Dispreț, exprimat inițial de ridicarea sprâncenelor, apoi de un oftat și, în final, de tonul vocii:

— Tirbușon?! s-a mirat ea. Nu! Noi fabricăm cuțite. S-a îndreptat spre un alt client, o bătrână doamnă cu mâna pe un set de cuțite de măcelar, încercându-le ascuțișul cu vârful degetului mare. În final, a decis să-l cumpere și, dând satisfăcută din cap, a ținut să-și justifice achiziția:

— Acum pot să le dau carne mai ieftină.

Deși fusesem pus la punct, eram la fel de hotărât, așa c-am coborât în stradă și-am descoperit nu un tirbușon, ci un lucru pe care n-aș fi putut să mi-l imaginez vreodată: un cuțit cu aromă proprie, permanentă și foarte evocatoare. Aceasta se datorează mânerului făcut din ienupăr sălbatic provensal, un lemn cu striații foarte fine, de culoarea mierii închise. Când îți freci degetele pe el, simți un miros curat, puternic de ienupăr și de conifere.

— Închideți ochii, mi-a spus vânzătorul, și inspirați. Veți avea impresia că sunteți pe munte. Și nu-i numai atât, a adăugat el. Cuțitul vă oferă și o protecție mai puțin obișnuită. Deoarece lemnul de ienupăr respinge insectele, buzunarul în care-l veți ține va fi ferit de molii, scorpioni sau furnici. Mă gândeam că e exact garanția necesară pentru ca un om să poată străbate liniștit o lume infestată de insecte. Nu va trebui niciodată să mă tem că termitele mi-ar putea invada pantalonii.

Ne-am croit drumul prin ceață, de la Laguiole înapoi la hotel, acum luminat puternic și arătând mai mult decât oricând ca un vas de croazieră navigând pe-o mare întunecată. Ne-am îndreptat spre salon, să bem ceva înainte de masă. Granit și sticlă, fotolii mari din piele albă, un șemineu central cu un foc de lemne aprins, răspândind un miros nu foarte deosebit de al mânerului de la cuțitul meu. Într-un colț, un cuplu de japonezi șic și cu păr strălucitor, era călăuzit printre minunatele meandre ale unei lungi liste de vinuri de un sommelier. În spatele nostru, se auzea o

conversație în germană. Clienții francezi erau tăcuți, cu nasurile vârâte în meniuri.

Odată cu băuturile au sosit, conform ritualului dinaintea cinei, respectat de toate restaurantele *de luxe,* niște *amuse-gueules;* în seara aceasta, erau niște minitarte cu *cèpes,* într-un aluat fin și plăcut la rontăit și miniaturale *pots au pâte* ce se topeau în gură. N-am știut niciodată dacă aceste mici tratații erau menite să te facă să-ți păstrezi puterile în timp ce urma să te lupți cu voluminosul meniu sau pentru a demonstra finețea preparatelor culinare, lovitura de deschidere a bucătarului-șef înainte de a-și lansa artileria grea. Efectul acestor ciuguleli asupra mea a fost că am simțit o foame de lup, prânzul împreună cu camionagiii fiind uitat de mult.

Am fost dezamăgit că nu zăresc nicio mențiune despre faimosul pui, dar se părea că avea liber în seara aceea, locul lui fiind luat cu brio de pește, vânat, miel și carne de vită, fiecare fel descris în puține cuvinte, însă cu detalii suculente. Sunt întotdeauna impresionat de un meniu bine scris, unul care furnizează informația de care ai nevoie și îți deschide apetitul fără să derapeze în tot felul de prețiozități stupide. Dau exemplul unui restaurant londonez, în încercarea de a justifica prețul exorbitant al plevuștii servite acolo: „Acest pește mic, proaspăt este aruncat de bucătarul nostru pentru câteva secunde într-o baie de ulei fierbinte și apoi scos rapid ca să nu-i permită să-și revină din uluială". Orice sugestie că bucătarul ar putea să-l urmeze pe acest pește în baia de ulei ar beneficia de tot sprijinul meu.

Nu găsești așa ceva în meniul lui Michel Bras, cu frazele sale scurte pline de promisiuni. Este și asta o artă și mă întreb dacă prin bucătărie există creatori profesioniști de meniuri – cocoțați pe vreun taburet într-un colț, poate cu un pahar de vin în mână, așteptând să le vină inspirația, uitându-se prin cuptoare. Toate marile restaurante au atâția

angajați în bucătăriile lor încât unul în plus n-ar mai conta. Și, pentru că majoritatea maeștrilor bucătari sunt generoși prin natura lor, scriitorul ar putea fi menționat în meniu, poate undeva între desert și *digestifs.* Se întâmplă lucruri și mai stranii decât așa ceva.

Clienții erau conduși spre mesele lor în mici procesiuni și am zărit cum un comesean era cărat într-o sacoșă mare, maronie, foindu-se nerăbdător. Am fost mulțumiți să constatăm că Michel Bras are un restaurant unde sunt oferite oportunități egale și unde câinii sunt la fel de bine-veniți ca și stăpânii lor; am încercat să-mi imaginez ce efect ar fi avut un câine într-unul dintre restaurantele de top din întreaga lume. Țipete alarmate și somații să fie chemat un inspector sanitar, asta numai pentru început, dar aici sacoșa cu conținutul său păros a fost plasată în tăcere sub scaunul stăpânului fără nici cel mai mic semn de dezaprobare prin jur.

Salonul era lung și elegant, cu scaune din piele gri, fețe de masă bine întinse și prinse dedesubt, astfel că mesele rotunde arătau mult mai mari, ca niște ciuperci opulente. Tacâmurile, cele mai fine din Laguiole, fuseseră făcute la comandă. La fel și lămpile de pe mese. Un șir nesfârșit de chelneri veneau și plecau în liniște, și în jur plutea o atmosferă reverențioasă. Aceasta e o caracteristică a restaurantelor faimoase, uneori copleșitoare, unde auzi numai voci în surdină; și pentru mine, cel puțin, cina amenință să se transforme într-un fel de experiență aproape religioasă. Rareori din vina restaurantului, ci mai ales a efectului copleșitor al perfecțiunii asupra clienților. Aceștia au tendința de a trata fiecare farfurie excelent aranjată ca pe un altar, uitând că au venit acolo pentru a se simți bine, nu doar pentru a lua o masă bună. Râsetele sunt cea mai plăcută muzică în fundal.

Și am avut parte și de ele odată cu sosirea întârziată a zece oameni de afaceri francezi

gălăgioși care au ocupat masa de lângă noi. Înainte de a se așeza, și-au scos sacourile, aducând cu ei un aer proaspăt, lipsit de formalism, hotărâți să se bucure din plin de acea seară. Închinau tot timpul paharul unul în sănătatea celuilalt, și glumele zburau neîncetat prin aer, unele chiar aproape de insulte. Când și-a făcut apariția primul fel, au început să se lingă pe buze. Felurile excelent pregătite par să-i afecteze pe francezi în două moduri diferite și am asistat la ambele exemple în cazul vecinilor noștri de masă. Își exprimau entuziasmul fără nicio reținere, declarându-și satisfacția cu voce tare; le puteai auzi exclamațiile de entuziasm la adresa felului respectiv. Pe de altă parte, admiratorii maestrului bucătar păreau cuprinși de evlavie, mestecând în deplină tăcere, dând din cap în semn de recunoaștere, în maniera unor discipoli satisfăcuți c-au reușit să identifice un praf de chimion într-un preparat sau o urmă discretă de miros de trufe în altul.

Eu sunt întru totul de acord cu entuziasmul neînfrânat și suspectez că majoritatea bucătarilor apreciază să audă laude la adresa lor. Deși tradiția gastronomică din marile restaurante impune un anumit grad de sanctitate, mai ales în felul în care e prezentată mâncarea. Îmi amintesc o cină la Paris când toate farfuriile, indiferent de felul de mâncare, erau aduse la masă acoperite de un dom de porțelan. Eram patru persoane la masă și ne fuseseră alocați doi chelneri ca să ridice acele domuri. La un semnal discret, chelnerii se aplecau și ridicau capacele perfect sincronizați. Un gest teatral, uneori stânjenitor, așa cum a fost în acea seară. Cotletele de miel, pe care le comandaserăm, se rătăciseră se pare în altă parte, în fața mea ivindu-se de sub capac o farfurie cu somon. Trebuie să fii foarte grijuliu cu acele domuri.

Dar *chez* Michel Bras nu risca astfel de confuzii. Chelnerul nostru s-a strecurat cu agilitate printre mese cu o imensă tavă de argint, ridicată la

înălțimea umărului, pe care a lăsat-o în jos, prezentând farfuriile fără niciun dom deasupra lor. Un al doilea chelner ne-a așezat farfuriile în față, descriind fiecare fel cu aceleași cuvinte ca în meniu; un mic gest de curtoazie pentru vreun *gourmet* mai distrat, în eventualitatea în care, între comandă și servire, uitase ce dorea. Totul era impecabil, dar, înainte de a avea ocazia să-l savurăm, chelnerul s-a înapoiat cu o surpriză: un vas alb, glazurat, din ceramică, având o formă necunoscută, din care ieșeau aburi savurași. A luat o lingură și i-a ridicat capacul. Lingura era legată de o panglică lată de vas și, înainte de a plasa conținutul cu grijă pe farfuriile din fața noastră, chelnerul a răsucit-o în jurul acesteia.

— Este o specialitate a acestei zone, ne-a informat el. Noi îi spunem *aligot.*

Trebuie să vă avertizez în legătură cu acest *aligot.* Are un gust minunat, o textură cremoasă și este aproape la fel de dens ca o caramea. Alunecă pe gât atât de repede încât pare o blasfemie să nu mai mănânci o porție. Doar puțin mai târziu devii conștient de senzația clară că ceva ți s-a atașat ferm de coaste.

La fel ca multe lucruri bune de mâncat și de băut, *aligot* e o invenție a călugărilor – cu mult timp în urmă, în secolul al XII-lea, poate chiar mai înainte. Când soseau pelerinii la mănăstire în timpul iernii, înghețați și flămânzi, întrebau dacă exista ceva de mâncare sau *aliquid.* Latinescul *aliquid* s-a transformat în franțuzescul *aligot,* și rețeta de atunci – brânză topită și firimituri de pâine – a suferit ceva schimbări devenind mai rafinată. În prezent, iată de ce ai nevoie pentru a face patru porții de *aligot:*

Cam opt sute de grame de cartofi; patru sute treizeci de grame de *tome d'Aubrac,* o brânză proaspătă din partea locului; două sute de grame de smântână, usturoi, sare și piper. Din cartofii

fierți se face un piure, se adaugă brânza și smântână, usturoiul, sarea și piperul; se bate amestecul ca și cum viața ți-ar depinde de acest lucru. Dacă extragi cu greu lingura din cratiță, înseamnă c-ai insistat prea mult. Bea un pahar cu vin și ia-o de la capăt.

Aligot e un fel sățios, recomandabil după ce-ai muncit opt ore-n șir la câmp, după o zi de schiat sau o plimbare de douăzeci de kilometri pe jos. Din păcate, are un gust la fel de delicios chiar dacă n-ai depus niciun efort fizic în afară de a te schimba pentru cină. E ciudat să dai de-o rețetă atât de consistentă, de țărănească, într-un meniu sofisticat. Ciudat, dar reconfortant; o aducere aminte că mâncarea nu trebuie să fie complicată ca să aibă un gust bun.

A doua zi de dimineață, ceața era la fel de groasă ca și *aligot*-ul, cu vizibilitatea limitată la câțiva metri. Deși nu ne bucuraserăm de priveliște și nici de faimosul pui, eram fericiți că descoperiserăm atât de aproape de noi o altă țară. Tradițiile, preparatele culinare, peisajul, accentul, chiar și felul în care arătau oamenii – totul era complet diferit. Aveam senzația că Provence e undeva departe, un loc exotic. Părea greu de crezut că ne puteam înapoia la soare și cer senin, printre fețele mediteraneene bronzate, în numai câteva ore.

Mesele te inspiră să le compari, nu numai în ce privește felurile, dar și ca experiență generală. Ce face ca un restaurant să fie de neuitat? Ce te determină să te întorci mereu acolo, să-l recomanzi altora? Cum reușesc ele să obțină stelele atât de mult râvnite? În timp ce străbăteam cu automobilul regiunea Cévennes, am ajuns la concluzia că n-o să reușim niciodată să ne calificăm ca inspectori pentru Michelin; n-am putea trece testul evaluării echipamentului. Din experiența noastră rezultă că ghidul Michelin conferă mai multe stele numai

stabilimentelor care combină o bucătărie excelentă cu un anume decor – l-am putea denumi *haut resto* atât în ce privește amenajările, cât și modul cum se prezintă angajații. Scaunele trebuie să fie tapisate și preferabil să aibă un design special. Chelnerii trebuie să poarte uniformele restaurantului. *Sommeliers* trebuie să poarte cravate. Investițiile financiare în tot felul de detalii luxoase – vase, tacâmuri, pahare, fețe de mese, flori proaspete, meniuri elaborate, un sistem de iluminat executat la comandă – trebuie să impresioneze de îndată ce clientul (sau inspectorul Michelin) intră-n salon.

Sunt sigur că toate aceste lucruri au la bază cele mai bune intenții și răspund înclinației francezilor pentru *apparence de richesse*[47]. Însă are tendința de a încuraja o atitudine rezervată, plină de venerație și absența a ceea ce Régis denumește *joie de manger*[48]. Mult prea des, în marile restaurante găsești o atmosferă tristă, ca și cum nu te-ai bucura deloc că te afli acolo. Adevărul e că nu ne hrănim cu atmosfera ambientală. Eu, unul, aș vrea mai degrabă să iau masa într-o încăpere cu o atmosferă veselă și fericită decât în una în care oamenii sunt copleșiți de venerație, așa că la naiba cu fasoanele cu rol decorativ!

Așa că revin, spre marea mea plăcere, la Auberge de La Môle, un restaurant căruia îi dăruiesc cel puțin trei dintre stelele mele personale. Nu apare în faimoasele ghiduri, probabil din cauza decorului deloc sofisticat. Cândva, probabil că a fost o benzinărie; mai există o pompă vopsită în albastru cu alb și acum, păstrată de ornament pe terasă. La intrare, găsești un bar de zinc, lustruit de mii de coate, corect echipat cu un sortiment larg de *pastis* și o colecție de aperitive mai puțin cunoscute, rareori găsite în afara Franței. Ca să intri în sala de mese trebuie să treci prin bucătărie, unde poți inhala un preludiu plin de arome a ceea ce va să vină: aroma sosurilor

și a cărnii la grătar, a cartofilor rumeniți la cuptor și, iarna, a trufelor negre.

Sala de mese e simplă, aproape austeră, cu un șemineu din piatră la unul dintre capete. Nu se observă nicio tentativă de a o face să arate șic sau stilată, nu există nimic dincolo de lucrurile esențiale – tacâmuri și fețe de mese îndelung folosite, pahare nepretențioase, șervete de masă moi, decolorate de atâta spălare. În timp ce studiezi meniul, poți auzi zăngănitul asigurător al oalelor și tigăilor în bucătărie.

Nu trece mult timp și ești servit. Primul și ultimele două feluri sunt la alegerea casei – selecții generoase, după cum vei putea constata – și îți sunt aduse la masă fără să fie nevoie de o decizie a ta. Tot ce trebuie să faci este să alegi felul principal dintr-o jumătate de duzină și să dai dovadă de puțină reținere când vei face comanda de vinuri. Familia Raynal se ocupă de Auberge de patruzeci de ani și o succesiune de membri ai familiei au depus mari eforturi pentru a pune la punct o pivniță formidabilă. Găsești excelente vinuri locale din Var, la patruzeci sau cincizeci de franci sticla, dar pe aceeași lungă listă unde apar opere de artă venerabile din Burgundia și Bordeaux, la două sau trei mii de franci sticla. Lasă-ți portmoneul să-ți servească drept ghid.

Anterior primei noastre vizite la Auberge, amicii familiarizați cu mâncarea servită în acest restaurant ne-au avertizat să nu ne lăsăm purtați de entuziasm în prima parte a mesei. „Păstrați-vă forțele”, ne-au sfătuit ei, „sau va trebui să vă care pe brațe afară, când ați terminat”. Dar în acea seară anume era rece afară, iar noi înfometați. Mai eram și curioși să vedem cât de bun e bucătarul-șef și acest lucru, natural, însemna că trebuia să gustăm din toate. Unii ar putea spune că am dat dovadă de lăcomie; mie îmi place să cred că ne făceam numai datoria în scopul cercetării. Așa că ne-am prins

bine șervetele sub bărbie. Până și focul din șemineu răspândea un miros apetisant.

Pâinea prăjită a sosit prima, dar nu feliile anglo-saxone subțiri și moi. Aici aveam o pâine de țară, tăiată în felii groase, crocante, ușor rumenite pe ambele fețe, calde și moi în interior, o cale de transport adecvată pentru terinele aliniate în fața noastră pe masă. Erau patru vase adânci de lut, de formă dreptunghiulară, al căror conținut varia în ce privește textura și crusta, de la untos și pal la bine rumenit și mai închis la culoare, în care se puteau vedea bucățele de carne, de la porc până la iepure. În fiecare bol de *pâté* fusese înfipt fără nicio ceremonie câte un cuțit. Ne-a mai fost așezat în față un borcan cu *cornichons,* acei veri francezi mici și picanți ai castraveciorilor murați americani, și am fost lăsați în pace.

Tânăra care ne servea ne-a anunțat discret că aveau și ciuperci sălbatice, culese chiar în dimineața aceea. Bucătarul le va servi învelite în foitaj. Fuseserăm preveniți că trebuia să mai lăsăm ceva loc, un lucru mai ușor de spus decât de făcut. Există ceva în legătură cu pateurile de casă și pâinea bună, caldă, care încurajează niște comparații lungi și exhaustive. Este porcul la fel de bun ca iepurele? Sau și mai bun? Cu fiecare înghițitură ne schimbam părerea, așa că trebuia să mai luăm o dată, ronțăind câte un *cornichon* ca să putem discerne mai bine gustul. Numai sosirea ciupercilor ne-a împiedicat să nu facem din primul fel o cină completă.

Amicii noștri ne mai spuseseră că exista un admirator fidel al acestui restaurant în persoana unui domn în vârstă, un obișnuit al localului duminica la prânz. Venea cu taxiul de la Toulon, o distanță de vreo șaizeci de kilometri, și mașina îl aștepta afară timp de două ore, cât îi lua să facă dreptate meniului, înainte de a se înapoia acasă. În alte părți ale lumii, un astfel de devotament culinar ar putea fi considerat ceva neobișnuit. Dar

francezii se dau peste cap în numele stomacurilor și bucătarilor lor și, de aceea, poți descoperi extraordinare feluri pregătite în unele dintre cele mai neașteptate colțuri ale țării.

Există o teorie foarte interesantă cu privire la foame, și noi am descoperit că-i adevărată. Sună cam așa: după o anume cantitate dintr-un fel de mâncare, simți că te-ai săturat. Însă, odată cu schimbarea aromei și texturii, apetitul îți reînvie într-o manieră aproape magică. Așa s-a întâmplat cu următorul fel, un *confit* de rață cu o garnitură de cartofi brun-aurii. Tăiați subțire, așezați strat după strat, prăjiți în untură de rață și, după cum ne-a spus bucătarul, „încurajați" de niște usturoi și trufe tocate. Aceștia împreună cu friptura cu sos dulce de rață probabil că ar fi trebuit să fie însoțiți de un avertisment pe un meniu cu valori nutriționale corecte – un coșmar pentru un cardiolog, feluri înotând în colesterol, aproape o garanție că-ți sapi o groapă timpurie. Totuși, aveam statisticile de partea noastră, ne-am spus în timp ce ștergeam ultimul strop de sos delicios din farfurie. Întâmplător, în restaurant se aflau astfel de statistici pe două picioare, bărbați și femei în vârstă, cu un apetit de oameni tineri, mărturie a faptului că Franța are una dintre cele mai mici rate de boli severe de inimă în lumea occidentală. Nu pentru prima dată am ridicat paharele în cinstea paradoxului francez.

Îmbărbătați de acest gând, deși eram pe punctul de a ceda, la masă ne-a fost prezentat un platou de mărimea unui capac de canal: brânzeturi de tot felul, de la tari la moi și la aproape lichide. Majoritatea fuseseră furnizate direct de fermieri, fără să treacă prin procese de sterilizare atât de dragi inimilor cenzorilor de la Bruxelles (uneori, descriși ca insipizii care dirijează insipidul) și, în consecință, aveau un gust grozav, suficient pentru a fi trecute în ilegalitate. Probabil că și erau deja!

A urmat o pauză. O șansă să-ți tragi puțin sufletul, să-ți aranjezi șervetul și să-ți aduni forțele pentru loviturile de grație ale bucătarului – nu una, nu două, ci trei feluri de desert: o tartă mică, fierbinte, de mere, un vas adânc cu *creme caramel* și un bol de pere fierte la foc mic în vin roșu. La final, cafea și un strop de Calvados.

Am întrebat dacă, întâmplător, aveau trabucuri. Mi-a fost prezentat un coș plin cu tot felul de cutii – Partagas și Cohibas, chiar și acel rar și uriaș trabuc Montecristo Nr. 2, marea torpilă cubaneză. Am fost serviți generos cu havane la fel ca în cazul felurilor de mâncare, puse pe masă din abundență ca să poți alege în liniște. Cea pe care am aprins-o era perfectă, Calvadosul avea un iz discret de mere, exact cât trebuia, și noi căzuserăm la pace cu întreaga lume. L'Auberge de La Mole, am fost amândoi de acord, era tipul de restaurant pe care-l poți găsi numai în Franța: extrem de profesionist, dar unde totuși te simțeai ca în bucătăria unui prieten, destins și confortabil. Restaurantele cu șirurile de stele, deși bune cum sunt, au tendința să fie croite pe același calapod, perfecte, elegante și internaționale. Auberge-ul nu putea fi decât francez.

Aflându-se la mai puțin de treizeci de kilometri de Saint Tropez, vara, restaurantul are și el parte de vizita unor celebrități care vin, se așază pe scaunele de plastic de pe terasă și mănâncă. Prințesa de Wales, cei doi Jack (Chirac și Nicholson), Joan Collins și mai multe starlete blonde de pe Riviera, *les mimis de St. Tropez* – aproape faimoase, bronzate până la unghiile de la picioare și însoțite de „unchii" lor mai vârstnici. În august, parcarea de lângă restaurant arată ca și cum dealerii locali de Porsche și de Mercedes își țin convenția anuală. Celulare, ochelari cu rame de titan și genți de plajă Vuitton zac aruncate pe mese. În interior, la bar, cu spatele la lumea strălucitoare din afară, fermierii și lucrătorii de

prin partea locului discută aprins despre fotbal sau *Tour de France.* Apoi, pleacă să ia prânzul acasă.

9
Opt moduri de a-ți petrece o după-amiază de vară

Dintre numeroasele întrebări pe care prefer să le evit, una dintre cele mai frecvente vine de la o creatură speriată, un turist serios în căutarea unui sfat bun. El - aproape întotdeauna e vorba despre un bărbat, din cine știe ce motiv – nu e deloc genul care să ia lucrurile ușor. Abordează vacanța ca și cum ar face o călătorie de afaceri, însă fără protecția obișnuită oferită de un costum și de cravată sau de asistentul personal, și e profund suspicios față de orice expediție întâmplătoare sau moment neplanificat. Brețele din itinerarul său îl fac nervos până în momentul în care sunt astupate, și gândul că ceva ar fi putut fi lăsat la voia întâmplării e suficient să-l facă să aibă îndoieli cu privire la eficiența secretarei. Este descendentul spiritual al pionierilor acelor așa-zise pachete de vacanță, care se mândreau cu faptul că reușiseră să facă turul Europei în numai cinci zile. Atunci când se gândesc să facă o vizită în Provence, prima întrebare pusă la telefon și inevitabil confirmată prin fax este următoarea: „Care-i anotimpul *cel mai bun?”*

Încerc s-o fentez cu propriile întrebări: Vrea să vadă macii și cireșii înfloriți primăvara? Sau vrea să se perpelească la soare, în vârf de sezon în iulie și august? Sau poate să participe la festivalul de muzică și teatru de la Avignon? Să meargă cu bicicleta sus, pe Mont Ventoux? Să alerge gol prin Lubéron? Să zdrobească strugurii cu picioarele – desigur, prin intermediul altcuiva – în zilele de toamnă când vine vremea *vendange*[49] și să vadă cum vița-de-vie capătă nuanțe auriu-ruginii? Are cumva ruine romane și arhitectură pe agendă sau piețe cu antichități și restaurante de trei stele?

„Da”, răspunde el, da. „Îmi place cum sună totul. Numai că am o singură săptămână la dispoziție pentru toate astea. Așa că, ce crezi, când e cel mai bine să vin?”

M-am străduit să găsesc un răspuns la această întrebare sau, cel puțin, unul satisfăcător pentru el; dar de cele mai multe ori am eșuat lamentabil. Cel mai potrivit sfat – de fapt, o recomandare pe care o pot da după ani de cercetări hazardate – nu se referă la un șir comod de zile ce pot fi bifate în agendă. Presupun că-i mai mult vorba despre o stare a minții decât despre un aranjament precis de date și locuri și, adesea, povața e primită de turistul serios într-o tăcere plină de nedumerire. Provence, îi spun eu, este cel mai grozav loc după prânz.

De preferință, un prânz în timpul verii, pentru că prima condiție din cele două simple, dar obligatorii pentru satisfacția maximă este să strălucească soarele. A doua, e totala absență a unor planuri fixe. Numai atunci poți să profiți de după-amiaza lungă și neîmpovărată de nimic așternută neted în fața ta.

Achiți nota de plată, iei o ultimă înghițitură de *rosé* și lași sticla goală în găleata cu gheață ca un rămas-bun adresat chelnerului. Acum e momentul să treci în revistă toate posibilitățile, ținând cont de temperatură, de nivelul de energie și de natura înclinațiilor pe care le ai – sportive, intelectuale, culturale sau fizice. (Un alt pahar cu vin nu-i o idee rea în acest punct, pentru a da un impuls inspirației). În pofida absenței unor parcuri tematice, cinematografelor multiplex și mallurilor pentru cumpărături, Provence nu duce lipsă de distracții. Și, deși selecția pe care o prezint în continuare este foarte personală, sper să ilustreze convingerea mea că acesta e cel mai bun loc din lume ca să te distrezi fără să faci aproape nimic.

Un loc în centrul ringului la o partidă de boules

În aproape toate satele există o versiune proprie, modestă a unei arene sportive. Fundamental, nu-i nimic mai mult decât o bucată netedă de pământ, în lungime de șapte-zece metri, cu o suprafață prăfuită, acoperită de pietriș și pământ bătătorit. Dacă e un teren sportiv propriu-zis – bunăoară, unul folosit de vreo două sute de ani –, este posibil să mai aibă două facilități minunate. Prima, umbra furnizată de un șir perfect de platani, posibil sădiți de unul dintre grădinarii lui Napoleon. A doua – răcoritoarele furnizate de cafeneaua din apropierea terenului de joc. (Deseori, poartă denumirea de „Le Sporting” și expune un șir de trofee ale jocului de *boules,* bulbucate și strălucitoare pe un raft din spatele barului.)

Variațiuni ale jocului de *boules* există de când omul a descoperit plăcerea să arunce o bilă spre o țintă care nu i-o poate expedia înapoi. Primele versiuni ale bilei au devenit acum niște antichități, la fel ca rachetele de tenis confecționate din lemn și crosele de golf din lemn de nuc ros de carii. Sunt niște obiecte minunat confecționate, din cuie bătute într-o sferă de lemn, capetele lor fiind atât de bine îmbinate încât seamănă cu solzii unui pește. Plăcute la vedere și la pipăit, au un singur dezavantaj, și anume că, fiind făcute manual, sunt puțin neregulate și de aceea au tendința s-o ia razna în momentul în care lovesc pământul. Într-un joc în care fiecare milimetru contează și pasiunile sunt vulcanice, acest comportament derutant a generat multe supărări și certuri, așa că vechea *boule* a fost înlocuită de obuzul de oțel fabricat, perfect rotund, pe care-l vedem în ziua de azi.

Asta nu înseamnă că necazurile și ciorovăielile au dispărut. Ele, la fel ca precizia și talentul, sunt esențiale pentru a te putea bucura cu adevărat de acest joc, atât cei implicați, cât și spectatorii adăugând niște accente dramatice acelor loburi succesive pe care le fac bilele în zbor.

Scopul competiției este să-ți plasezi grupul de bile – lovindu-le pe celelalte pentru a le îndepărta, dacă-i nevoie – cât mai aproape posibil de țintă, o mică bilă de lemn denumită *cochonnet* sau jackpot. După ce jucătorii și-au aruncat bilele, se duc să facă măsurători. O chestiune simplă ai putea crede, dusă la bun sfârșit într-o manieră sportivă, respectând principiul conform căruia cel mai bun câștigă. Dar nu-i deloc așa. Absolut deloc! Jucătorii se apleacă deasupra bilelor ca niște disperați, disputând fiecare milimetru ce separă bila de *cochonnet,* cu brațele și vocile și, uneori, rulete de buzunar ridicate triumfător sau lăsate-n jos într-un gest plin de dezamăgire. Așa că acela care vociferează cel mai mult va avea câștig de cauză.

Este posibil ca aceste izbucniri să-și aibă sursa nu neapărat în dorința onestă de a obține victoria. S-ar putea să fie ceva mai mult. *Boules,* din câte știu eu, e un joc unic în lumea competițiilor sportive în aer liber. Poți să bei în timp ce joci. Nici măcar nu ești forțat să lași paharul din mână când arunci, dacă ești în posesia unei coordonări fizice rezonabile și ai o mână fermă. Și cred că alcoolul își are contribuția sa la unele dintre cele mai neinhibate și remarcabile tehnici afișate de maeștrii acestui joc.

Aruncarea în sine, fie pe o traiectorie înaltă sau joasă, este un adevărat studiu de concentrare și disciplină, cu genunchii îndoiți, ochii fixați pe țintă. După aceea, intră-n joc înfloriturile, contribuția individuală, un fel de balet curios executat pe loc, întrucât jucătorul trebuie să stea dincolo de linie. Și acolo stă, adesea într-un picior, cu trupul înclinat în față, spate sau lateral, depinzând de traiectoria bilei, cu brațele bătând în lături, ca și cum ar vrea să accelereze bila sau să-i mai frâneze zborul, cu singurul picior de sprijin ridicându-se și el pe vârf. Efectul e destul de asemănător unei berze, gata să-și ia zborul de pe

malul unui râu cu piciorul împotmolit în noroi. E o figură care îți stârnește zâmbetul în timp ce stai la umbră și urmărești norii de praf ridicați de *boules* și auzi cum se izbește oțelul de oțel (ca și cum un dinozaur ar scrâșni din dinți), totul amestecat cu agitația și certurile pe fondul muzicii în surdină dinspre radioul cafenelei. Jucătorii se mișcă încet de la un capăt spre celălalt al terenului de joc și înapoi. Aerul e fierbinte și nemișcat. Timpul se oprește-n loc.

Ceea ce te farmecă la jocul de *boules* este faptul că poate fi jucat prost, dar cu plăcere de amatori de orice vârstă. Forța brută e mai puțin importantă decât viclenia și un ochi bun și mi se pare ciudat că acest joc este rezervat exclusiv bărbaților.

În toți anii, cât am fost un spectator pasiv pe aceste terenuri, n-am văzut nicio franțuzoaică să se oprească și să participe la vreuna dintre aceste sesiuni prelungite până la căderea serii. I-am întrebat odată plin de curiozitate pe niște vechi experți de ce soțiile lor nu vin să li se alăture. Unul a ridicat din umeri fără să răspundă. Celălalt n-a ezitat deloc:

— Nu fi ridicol! a replicat el. Și cine ar mai pregăti cina?

Udatul grădinii

Nu sunt binecuvântat cu aptitudinile unui grădinar înnăscut, dintre care prima e răbdarea – capacitatea de a analiza bine lucrurile, de a fi în pas cu anotimpurile, să poți aștepta ani până când răsadul se dezvoltă într-o plantă frumoasă și matură. Mai am și un dezavantaj fizic: degetul meu mare nu e deloc cel verde tradițional, de grădinar, ci unul afumat, de un maro mai curând sinistru. Alții au capacitatea să atingă o tufă ofilită, redându-i culoarea verde strălucitoare, sănătoasă. Atenția mea – în pofida bunelor intenții nepercepute ca atare – are exact un efect opus. O

săptămână în grija mea este suficient pentru a duce o floare robustă la disperare. Când plantele mă văd apropiindu-mă, se cutremură îngrozite.

Asta explică parțial de ce o grădină în Provence este exact genul meu de grădină. Clima e aspră, cu temperaturi care coboară mult sub zero și vara trec de treizeci și șapte de grade Celsius. Pământul e mai curând pietros decât mănos, apa vine în torenți sau deloc și, când bate Mistralul, exfoliază tot peisajul, provocând furtuni de praf și distrugând totul în calea sa. Așa că experiența m-a învățat că orice fel de vegetație capabilă să supraviețuiască acestor condiții ostile poate supraviețui și eforturilor mele.

Printre cunoștințele mele se numără unul sau doi grădinari pasionați. Tobă de terminologie horticolă, au un fel lejer, deși savant, de a se referi la plantele din grădina lor în latină. Pentru ei, piciorul-cocoșului și margaretele sunt *Ranunculus acris* și *Leucanthemum vulgare,* iar modesta păpădie este promovată la rang de *Taraxacum officinale.* Fac față acestor manifestări de erudiție, dând din cap fără să pricep nimic sau încercând să schimb subiectul, fără să reușesc să le abat atenția. Și nu trece mult până când încep să mă bombardeze cu sfaturi despre cum aș putea să transform bucata aridă de pământ din Provence într-o adevărată grădină englezească.

Puțină culoare ar fi bine-venită, îmi spun ei, aruncând în jur o privire ușor dezaprobatoare. Ceva să lumineze locul. Și o peluză. Nimic nu-i mai odihnitor ca un gazon (în mod uimitor, se pare că n-are o denumire latinească). De la o peluză imaginară nu-i decât un mic pas spre o livadă de pomi fructiferi pe spaliere, tufe de trandafiri, garduri-vii pline de flori și acele ornamente atât de dragi englezilor – poteci mărginite de ierburi aromate. Amuzat, mă aștept în câteva zile să-mi sugereze și o răsadniță. Simt cum se apropie și așa ceva.

E o ușurare să-i văd plecați și să pot să-mi admir grădina cu levănțică și flori-de-piatră, chiparoși, salvie, rozmarin, dafin, leandri, cimișir și cimbrișor. De culoare gri spre albastru și alb, precum și verde, de la cel strălucitor la cel întunecat, prăfuit sau argintiu, cu pete de purpuriu, culori și forme în ton cu peisajul, sunt plante rezistente la climă și mă tolerează. Au nevoie de foarte puțin ca să nu piară, și singura mea îndatorire majoră este mai mult plăcere decât corvoadă: să tai levănțică în iulie.

Cel mai bine o poți tăia când ești ud. Mă scufund mai întâi în bazinul de înot, iau o seceră și încep cu primul rând. Tulpinile sunt uscate, aproape se sfărâmă și le pot reteza ușor. După ce adun câteva maldăre, mâinile încep să-mi miroasă a levănțică proaspătă, un miros puternic și astringent. În câteva minute, soarele zvântă și ultimul strop de apă de pe pielea mea și, în zece minute, încep să transpir din nou. După o jumătate de oră, mă arunc încă o dată în bazin și apoi mă întorc în rai.

La sfârșitul după-amiezii, mă aleg cu o moviliță de levănțică tăiată și cu vreo zece feluri să mă bucur de ea. Parfumul ei este de durată și un mic săculeț cu levănțică pus într-un sertar sau dulap cu lenjerie, în iulie, va păstra acel miros mai puțin puternic, însă distinct, până-n decembrie și chiar mai mult. O tulpină sau două într-o sticlă de ulei de măsline sau oțet îți oferă parfumul verii un an întreg și chiar mai mult. Apoi, mai e esența de lavandă, provensalul leac universal. Folosești câțiva stropi ca dezinfectant pe zgârieturi sau înțepături de insecte, pentru gargară, când te ustură-n gât, în chip de inhalant într-un bol cu apă fierbinte ca să-ți limpezești capul sau un jet pe podeaua din bucătărie ca să-ndepărteze scorpionii. În final, poți păstra câteva legături de tulpini uscate pentru primul foc la începutul iernii, și casa va mirosi exact ca locul unde le-ai tăiat cu multe

luni în urmă. Încearcă să obții așa ceva din vreo plantă ornamentală!

Rendezvous cu un artizan

O casă veche – construită înaintea apariției ușilor și ferestrelor prefabricate, a bucătăriilor complet echipate și multor altor plăceri dubioase oferite de construcțiile modulare moderne – este în același timp o fericire și o permanentă cursă cu obstacole. Ce câștigi din punctul de vedere al caracterului pierzi la nivelul perfecțiunii arhitecturale. Podelele sunt denivelate și, în timpul iernii, apar niște umflături misterioase. Pereții au o înclinație ciudată. Cadrul ușii are tendința să se strâmbe într-o parte. Scările merg în sus fără prea multă atenție dată regularității, iar unghiul optim al înclinației nu-i descoperit niciodată. Și așa, când vine timpul să înlocuiești o balustradă ruptă, o ușă mâncată de carii sau un oblon deformat e imposibil să găsești un substitut de-a gata. Trebuie să-ți faci curaj pentru o serie de discuții cu acel amabil, talentat și amăgitor personaj, artizanul provensal. Desigur, îți va face tot ce-ți poftește inima.

Zeci de artizani sunt la dispoziția ta peste tot, în Vaucluse, maeștrii în diferite meșteșuguri. Dar fie că sunt niște magicieni ai lemnului, lutului, pietrei, marmurei, fierului forjat, cu toții par să aibă niște caracteristici similare. Acestea devin cunoscute în timpul execuției lucrării respective, ieșind la iveală în funcție de numărul de vizite pe care-l faci. Și, într-o după-amiază de vară, când masa de prânz te-a amorțit suficient pentru a privi lucrul ca o formă de amuzament, este cel mai potrivit moment s-o pornești la drum.

În timpul primei tale vizite, vei fi aproape cu siguranță condus într-un tur prin atelier, unde vei fi invitat să admiri lucrările comandate de alți clienți. Obiecte minunate, pe jumătate finisate acoperă podeaua și te vei simți fericit că te afli în prezența

unui artist care-ți poate face exact lucrul pe care-l dorești. Și nu numai asta: este încurajator de dispus să-ți ia comanda, să lase totul de o parte și să vină acasă la tine, să facă măsurătorile, poate chiar în acea seară.

Acasă, toate detaliile sunt notate grijuliu într-un carnet cu pagini răsucite, pătat de vreme. Sigur că apar și niște complicații pe care tu, un profan în astfel de chestiuni, nu te poți aștepta să le înțelegi fără să ți se servească o mică lecție. Astfel îți sunt dezvăluite toate dificultățile și neregulile; ravagiile pe care le face rugina și trecerea vremii sunt scoase în evidență, acompaniate de numeroase scuturări de cap. Ai nevoie de înțelegere, pentru că ești într-o situație delicată, totuși primești asigurări că ți-ai găsit exact omul care poate face acel lucru. *Pas de problème.* Îți spune un preț și-l accepți și apoi te prăbușești pe un teren necunoscut când vrei să afli data livrării. Contracarează, întrebându-te când ai vrea tu. Te gândești la o dată, mai pui o lună-n plus și-i spui.

Acesta este semnalul pentru mottoul artizanului pe care l-am auzit atât de des, încât înclin să cred că toți ucenicii îl învață în prima zi de muncă. Drept răspuns la propunerea ta, se lasă o mică tăcere, urmată de-un oftat și o înclinare gânditoare a capului. *C'est possible,* va rosti el. Trebuie să reții că n-a spus de fapt „Da", ci numai faptul că ce îi ceri nu depășește granițele posibilului. E o distincție subtilă, dar importantă, după cum vei descoperi mai târziu. Totuși, momentan, ai senzația că amândoi ați ajuns la un aranjament clar de afaceri.

Nedorind să pari un străin agresiv și nerăbdător, lași să treacă un interval decent înainte de a pune mâna pe-un telefon ca să vezi cum avansează treaba. Va fi o conversație nesatisfăcătoare – dacă o poți numi o conversație –, pentru că telefonul meșterului se află întotdeauna în cel mai zgomotos loc din atelier, unde-i larma cea mai mare. Sunt

sigur că e o tactică deliberată menită să elimine orice întrebări nedorite, de natură specifică, sau poate că există și un automat care întrerupe convorbirea. Oricum, funcționează. Nimeni nu poate discuta prea mult pe fundalul zgomotului făcut de un ferăstrău electric în funcțiune sau de tăiatul pietrei, sau de un sudor entuziast. Prin perdeaua de huruituri, păcăneli și zdrăngănituri trec prea puține cuvinte și nu se prea înțelege nimic, așa că acela care dorește să afle adevărul e constrâns să mai facă o vizită personală.

În atelier, nu s-a schimbat mai nimic. Aceleași obiecte minunate se află încă acolo, încă nefinisate. Dacă ai noroc, un altul – al tău – se va alătura colecției și îți va fi prezentat ca o fiică favorită de către un tată mândru. E frumos, exact ce sperai. Îl întrebi dacă e vreo șansă să fie gata săptămâna viitoare?

Oftează din rărunchi, din nou, apoi clatină filosofic din cap. *C'est possible.*

Desigur, nu va fi gata. Dar ce naiba! Nu se va prăbuși casa fără acel obiect.

La cumpărături

Ar fi interesant de știut dacă s-a făcut vreun studiu cu privire la legătura dintre un stomac bine garnisit, câteva pahare cu vin și dorința de a merge la cumpărături. Nu sunt un cumpărător avid, și ideea că trebuie să mă duc să cercetez magazinele în căutarea unui lucru, de care n-am nevoie oricum, nu mă atrage deloc – exceptând doar atunci când am luat un prânz bun. În acest caz, după-amiaza devreme, sătul, bine-dispus și expansiv, am tendința să devin o țintă susceptibilă: un consumator gata să consume. În oraș, această tendință a generat ocazional stânjeneală și niște admonestări severe din partea celor de la American Express. În Provence, mă aflu pe teren mai sigur,

un loc dominat de o dragoste nostalgică față de banii peșin.

Mulți dintre vecinii noștri sunt niște colecționari avizi și adepți ai *petits foumisseurs* – mici producători care nu-și fac niciodată reclamă și, ignorând lanțurile de magazine și supermarketurile, vând direct populației. Sediile lor, *les bonnes adresses,* sunt de obicei pierdute prin ținut sau înghesuite pe străzi lăturalnice, simple și fără niciun semn distinctiv, greu de găsit, dacă nu ești în posesia unor indicații prețioase. Specialitatea casei poate include de la hamsii argintii până la espadrile făcute la comandă, dar, indiferent de lucru, nu-l vei cumpăra fără a beneficia de un bonus. În preț intră și o lecție – un pic de istorie, câteva explicații privind procesul de fabricație și o porție generoasă de autopromovare, cu unele remarci ocazionale, pline de dispreț, la adresa competiției făcute de produsele fabricate-n masă. Cu alte cuvinte, clienții nu trebuie să se grăbească. Și acest lucru e întru totul pe placul meu, așa c-o pornesc la drum într-o după-amiază fierbinte de vară.

Aveam o adresă în Cavaillon, unde puteai găsi cel mai gustos pepene galben, unul cu un buchet extraordinar și extrem de suculent, dar aceste calități erau compensate cu vârf și îndesat de natura eratică și deseori neplăcută a proprietarului. Suna ca o combinație interesantă și, după unele dificultăți legate de geografie, am ajuns într-o fundătură la marginea orașului, nu departe de piața mare.

Mica stradă era goală, suficient de liniștită să poți auzi mușchii cum bâzâie, adunate într-un nor deasupra ușii deschise a ceea ce fusese odinioară un grajd. Aerul era încărcat de mirosul dulceag al fructelor coapte, și un Mercedes alb era parcat la umbră în fața ușii deschise. Trebuie că aparținea unui client prosper, mă gândeam eu. Probabil că era înăuntru, ciorovăindu-se cu bătrânul rege al

pepenilor, un țăran sosit de pe câmp, ars de soare și plin de praf.

Ne-am făcut loc printre muște și-am rămas în pragul spațiului întunecat, parfumat, aproape în întregime ocupat de un munte de pepeni galben-verzi așezați pe un pat de paie. La o măsuță de metal, lângă intrare, un bărbat mormăia ceva într-un telefon mobil ținut la ureche, limbajul său completând atmosfera pârguită. Era subțire și negricios, cu șuvițe de păr negru periate-n sus, pe creștetul bronzat, o mustață grijuliu tăiată, sub un nas ascuțit pe care stătea agățată o pereche de ochelari rotunzi de soare. Purta o cămașă în dungi, deschisă la gât, pantaloni bleumarin-închis, lucioși, pantofi negri cu inele de metal pentru șireturi. Oare această persoană spilcuită era însuși regele pepenilor?

Puse capăt conversației c-un mârâit și întinse mâna după o țigară, înainte de a-și îndrepta lentilele ochelarilor de soare spre noi.

— Am vrea să cumpărăm niște pepeni, i-am spus, și-am auzit că ai dumitale sunt cei mai buni.

Poate că acest compliment a fost suficient să-l facă mai amabil; sau poate că și el era sub influența unui prânz sățios. Se ridică politicos și ne arătă cu mâna în care ținea țigara spre mormanul de pepeni din spatele său. Aceștia, ne-a spus el, erau cei mai buni dintre cei mai buni, *Charentais sublimes,* pepenii favoriți ai lui Alexandre Dumas – tatăl. Desigur, a continuat el, e un lucru bine-cunoscut. A ridicat capătul unui furtun și a aruncat un jet de apă peste movila sprijinită de peretele din spate. Aveam senzația că acesta era primul pas din manualul vânzătorului de pepeni, pentru că am simțit mai puternic aroma fructului, năvalnică și densă în aerul umed. A ales unul, ni l-a prezentat și, înainte de a mi-l întinde, și l-a trecut pe sub nas inspirând adânc, apoi și-a îndreptat privirea spre colțul din spatele mesei de metal.

Pepenele atârna surprinzător de greu pentru mărimea sa, coaja acoperită de picături de apă și codița ușor uscată. I-am inhalat aroma și am scos niște sunete apreciative. Regele pepenilor a zâmbit, o expresie ciudată în contrast cu un cuțit lung, pe care-l extrăsese dintr-un colț.

— Acum trebuie să-i vedeți miezul, ne-a spus el, luând pepenele înapoi. L-a retezat dintr-o lovitură în două bucăți, de un portocaliu viu, pline de suc, o tratație menită să ne farmece gâtlejul și să ne răcorească burta. (Am descoperit mai târziu că împrumutase fraza de la un alt negustor de pepeni, în același timp poet, dar atunci am fost foarte impresionați.)

Demonstrația terminată, ne-a privit lung.

— Pot să vă fac un preț bun la zece kilograme, ne-a spus el, cu un discount, dacă luați peste o tonă. Dar trebuie să vă ocupați de transport. Sprâncenele i s-au arcuit deasupra ochelarilor, în așteptarea comenzii.

Cum am fi putut ști? Prietenii noștri nu ne precizaseră că era un *grossiste,* un vânzător en-gros, un om care expedia mii de *tonnes* de pepeni pentru cele mai bune mese din Paris, în fiecare vară? În pofida reputației fioroase, ne-a permis să cumpărăm numai o duzină, aruncând o mână de paie umede în lădița de lemn în care i-a pus, și ne-a ajutat s-o cărăm până la mașină.

Înainte de a părăsi orașul, ne-am oprit la o cafenea, unde am descoperit un alt expert în pepeni în persoana chelnerului nostru. Cel mai bun lucru, ne-a informat el, era să tăiem un capac, să extragem semințele, să turnăm o sticlă de votcă în interior și să lăsăm pepenele în frigider timp de douăzeci și patru de ore. Votca este absorbită de miezul pepenelui, devenind un desert extrem de apreciat.

— Ceva care să farmece gâtul și să răcorească burta?

— *Voilà,* a replicat el. *Exactement!*

Un muzeu dedicat extragerii dopurilor

Te întrebi dacă mai există vreo altă țară în lume unde poți găsi un târg de broaște sau un festival al melcilor? Unde cârnatul devine subiectul unei sărbători oficiale? Unde în altă parte decât în Franța mai găsești brânzeturile, căluții-de-mare, stridiile, castanele dulci, prunele și omletele aduse la lumina rampei când, în alte locuri, astfel de festivități locale sunt rezervate echipei victorioase de fotbal sau câștigătorilor loteriei naționale?

Prin urmare, n-am fost deloc surprins să aud că există un muzeu dedicat acelui instrument nobil și atât de necesar: tirbușonul. La urma urmei, în locul unde producerea și consumul vinului sunt privite cu religiozitate, mi se pare corect ca instrumentul care permite destuparea sticlelor și accesul la plăcerile din interiorul lor să fie recunoscut la rândul său. Totuși, chiar un muzeu întreg? Mă gândeam că, probabil, era ceva micuț, o musculiță printre muzee, iar exponatele, un număr de câteva zeci de tirbușoane descoperite în podul casei moștenite de la vreun strămoș cu spiritul achizițiilor mai dezvoltat. Nu m-așteptam la un Louvre în miniatură.

De fapt, muzeul reprezintă numai o parte a transformărilor prin care trece acel loc de pe D188, imediat înainte de Ménerbes – un segment de drum la fel ca alte zeci din acea vale. Clădirea unei vechi ferme se afla pe o parte a sa, așezată în mijlocul unor podgorii întinse, iar garajul lui Monsieur Pardigan (păzit de două gâște) – pe cealaltă, în total câteva sute de metri de peisaj pastoral, suficient de plăcut, dar altminteri fără să aibă nimic care să te facă să încetinești, darămite să te oprești.

Acum, garajul a dispărut cu gâște cu tot, și clădirea fermei a fost extinsă, adăugându-i-se noi aripi și anexe, construite cu atâta măiestrie că e

dificil să-ți dai seama unde se termină cea veche și încep celelalte noi. Șirurile de viță-de-vie au fost dichisite, și la capetele fiecărui rând plantate tufe de trandafiri. O alee scurtă, mărginită de măslini bătrâni de peste un secol, duce spre clădire. Oriunde privești, ai dovada bunului-gust și a unui buget generos.

Omul din spatele acestei remodelări artistice a locului este actualul primar al Ménerbes-ului, Yves Rousset-Rouard. Interesul său față de vin l-a condus într-una dintre zile la Casa de licitații Drouot, din Paris, unde era scoasă la vânzare o colecție de tirbușoane. Le-a cumpărat pe toate fascinat de atâta varietate și de istoria fiecăruia dintre ele. A mai cumpărat și altele, devenind cunoscut altor colecționari și dealeri. A continuat să cumpere. Și mai continuă încă. Acum, se află în posesia a sute de tirbușoane, toate diferite. Un adevărat coșmar ca să le adăpostești – dacă nu se-ntâmplă să ai o podgorie, o *cave* și o clădire frumoasă în care să-ți etalezi acest hobby.

Îți dai imediat seama de ce va urma când intri în camera de degustare. Așezat pe masa de lemn, îți apare în fața ochilor un tirbușon gigantic, lung cam de-un metru, având nevoie de ambele mâini ca să-l poți ridica, plasat alături de o sticlă de câteva galoane, tocmai pe măsura lui, și un asistent musculos care să te ajute să extragi dopul – mult prea mare ca să fie expus în *vitrines,* în muzeu. Acesta e plasat dincolo de camera de degustare, un spațiu elegant, auster, tot atât de întunecat ca o biserică, singura lumină venind dinspre zecile de dulapuri cu uși de sticlă, aliniate de-a lungul pereților.

Și iată-le, peste o mie de tirbușoane, fiecare însoțit de o scurtă descriere a originii sale și a locului pe care îl ocupă în istoria acestui instrument. Este un testament al poveștii de dragoste dintre om și sticlă și al ingeniozității sale de a transforma un instrument funcțional într-un

accesoriu decorativ, plin de umor, bizar și chiar obscen. Tirbușonul ca un falus, tirbușonul operat prin intermediul unei perechi de picioare de femeie care se strâng, tirbușonul ca parte a unui pistol sau a unui cuțit de vânătoare, tirbușonul ascuns într-un baston sau atașat la ceea ce pare a fi un set de bare de metal – orice fel de ornament imaginabil, prezentat într-o atmosferă asemănătoare celei dintr-un magazin de bijuterii. (Destul de adecvat, un tirbușon Bulgari apare printre exponate). Mânere din corn, lemn de măslin, bachelită, copită de cerb sau purtând efigia senatorului Volstead, părintele prohibiției; tirbușoane care se pliază, tirbușoane de purtat în buzunarul de la vestă și – un exemplu – unul dintre doar cele trei cunoscute a fi supraviețuit până în zilele noastre din primul model confecționat vreodată, precum și descendentele acestuia mai elaborate din secolul al XX-lea. Și, ca și cum această listă de atracții nu ar fi fost suficientă, este singurul muzeu pe care-l cunosc unde poți să primești un pahar cu băutură. Chiar mai mult, ești *încurajat* s-o faci.

Odată întorși în camera de degustare, clipind în lumina difuză a unei după-amiezi târzii, ne-am petrecut o foarte plăcută jumătate de oră, încercând soiurile de vin produse în acea podgorie și am toastat în cinstea obsesiei unui om. Deloc surprinzător, poți cumpăra și un tirbușon de acolo.

Plănuind propriul nostru château

Mi se pare că nu obosim niciodată scormonind prin conținutul podurilor unor străini și prin talciocuri, unde se vând tot felul de lucruri, de la oale de noapte până la vechiul *armoire*[50] al bunicii, locurile unui comerț înfloritor peste tot, prin Provence. Dar frecventatul piețelor nu-i lipsit de niște pericole. Plimbatul printre tarabe poate deveni o obsesie, adesea ducând la ceea ce un prieten al nostru, american, denumește o

escaladare – vânarea unor solduri avantajoase, unele dintre ele atât de voluminoase, încât ai avea nevoie de un camion să le poți căra de acolo. Și atunci de ce să tot cumperi conținutul unei case, când poți cumpăra chiar casa sau cel puțin mari hălci din ea? În arhitectură, termenul folosit este de salvare și există în suburbiile din Apt un exemplu minunat de acest fel, un antrepozit unde îți poți petrece o oră minunată sau chiar două, construindu-ți în minte castelul visurilor tale.

Frații Chabaud – Henri și Jean – au mai mulți acri de pământ cu ceea ce par a fi ruinele unui străvechi oraș. Ori de câte ori îi vizitez, o fac cu cele mai modeste intenții: să descopăr un horn căptușit cu tablă, un jgheab vechi de piatră pentru grădină, câteva bucăți de faianță confecționate manual. Însă nu trece mult și uit de toate astea, descoperind că îmi vin niște idei care-mi depășesc cu mult posibilitățile financiare, fiind tot atât de puțin practice pe cât de grandioase.

De data asta, mirajul nobiliar prinde contur de îndată ce trec pragul, stârnit de vederea unei amfore înclinate, rezemate pe burta ei umflată. Este suficient de largă să încapă-n ea un om înalt, are peste doi metri lungime și un gât mai lat decât umerii mei. Ar arăta magnific în grădină, la capătul aleii cu chiparoși înalți. Dar ce-am putea pune în ea? Trei tone de pământ și câteva mușcate? Un oaspete care și-a lungit prea mult ședereа? Îl deleg pe grădinarul meu imaginar să se ocupe de această problemă și îmi continui drumul.

La ceva distanță, pot zări un alt lucru care ar putea adăuga o tușă personală mediului familial: o întreagă poartă, coloane de piatră unite de-un portic deasupra ușilor din fier forjat. Când mă apropii, văd că adresa fusese inscripționată pe portic: „Château Lachesnaye”, în litere mari pline de înfloriturі. Tot ce ne mai trebuie acum e castelul potrivit.

Poți găsi toate elementele acolo, chiar dacă ți-ar lua o viață să le pui cap la cap; olane pentru acoperiș, dale de piatră pentru podele, șemineuri monumentale cioplite în piatră, bârne de stejar, frontoane, pilaștri în stil roman sau paladian și scări pentru orice fel de destinație – urcând drept în sus, încovoiate spre stânga sau spre dreapta. Scara tuturor lucrurilor este gigantică, mai potrivită unor jucători de baschet decât locuitorilor din secolele al XVII-lea și al XVIII-lea. Oamenii erau mai scunzi în acele vremuri. Oare le plăcea să arate ca niște nimicuri în acele saloane? Aveau nevoie de hărți ca să-și găsească drumul prin interminabilele coridoare și anticamere? Mai reușeau să dea de servitorii cazați în labirintul acela de mansarde și poduri?

Soarele arde puternic și mă așez în umbră, alături de statuia ciudată a unei femei cu un piept proeminent în mod inexplicabil transformată într-o leoaică de la talie în jos. Dincolo de ea, zăresc un cuplu de vârstă mijlocie împreună cu un tânăr, presupun arhitectul lor. Tocmai terminaseră de măsurat un șemineu foarte vechi și foarte frumos.

— E prea mare pentru încăpere, le spune el.

— Prostii! replică iritat clientul. O să-l tăiem până se potrivește.

Arhitectul se-ncruntă, expresia feței trădându-i sentimentele. Ai aici o frumoasă piesă de piatră, perfect proporționată care printr-un miracol a reușit să supraviețuiască tuturor jafurilor și distrugerilor din ultimii două sute de ani și mai bine, de la sfârșitul Revoluției Franceze până la cel de al Doilea Război Mondial. Iar acum e în pericol să fie sacrificată pentru a umple un ungher.

Dincolo de grupul adunat în jurul șemineului se arcuiește cam cinci metri în sus, terminându-se în aer, o scară tot atât de lată cât o cameră, cu o pisică încolăcită-n vârf. Cât vezi cu ochii, e numai grandoare spulberată și mă tot întreb cum era traiul într-un castel. Cum ar fi arătat o astfel de viață, să-

ți petreci zilele în una dintre acele extravagante grote de piatră? După ce ți-ar fi trecut entuziasmul că te afli în posesia unei sufragerii de mărimea unui teren de fotbal, ar fi trebuit să faci față realității crude, mai ales în timpul iernii; fără încălzire centrală, multă umezeală, aranjamente spartane de igienă, iluminat precar, mâncarea rece din cauza drumului lung dintre bucătării și masă – întâmplător foarte asemănătoare cu viața petrecută în unele dintre cele mai costisitoare școli cu internat din Anglia.

Nu era de mine! Sau, cel puțin, nu în după-amiaza aceasta. *Châteaux* arată cel mai bine în vara permanentă din imaginație și foarte probabil acela-i locul unde va rămâne și al meu.

Un tur cu ghid prin sărăcăcioasa piață imobiliară

După ce ai petrecut o săptămână sau două în Provence, ai acumulat suficiente raze de soare, ai scotocit printr-o duzină de piețe, ai vizitat podgorii, ți-ai prezentat omagiile sfinților din biserici și ai șezut pe o bucată de istorie veche în fața orchestrei dintr-un teatru roman. Cu alte cuvinte, ai avut parte de tot ce are pe agendă un turist activ și curios. Poate că acum a sosit timpul să vezi mai multe; poate ți-ar plăcea să afli cum trăiesc nativii. De fapt, ți-ar plăcea mult să arunci un ochi prin casele lor.

Suntem întotdeauna fascinați de locuințele celorlalți și dacă ei și casele lor se află într-o țară străină, prezintă și mai multă fascinație. Când ești invitat să vezi una, micile detalii îți sar imediat în ochi: titlurile de pe cotorul inversat al cărților; mărcile folosite cu denumiri străine, de la săpun până la frigidere; ferestrele se deschid spre interior în loc de exterior. Camerele cu șemineuri de piatră și tavane arcuite au obloane de lemn vopsite în acele minunate culori îngălbenite de vreme. Chiar

și mirosul casei este diferit. Totul are un ușor iz exotic. Descoperi că începe să-ți treacă prin cap gândul cât de minunat ar fi să ai o casă departe de casă, aici, în Provence. Și cum ți-ai putea petrece mai bine o după-amiază decât inspectând astfel de posibilități șarmante?

Și aici intră-n scenă agentul imobiliar.

Deși nu sunt în posesia unor cifre exacte, cu siguranță că numărul de *agents immobiliers* din Lubéron este aproape la fel de mare ca acela al brutarilor. În fiecare sat, suficient de mare pentru a avea propria sărbătoare și o parcare oficială, se pare că există cel puțin un birou de mărimea unui butic ale cărui ferestre sunt acoperite de fotografii seducătoare: micuțe ruine gata pentru conversie, ferme cu livezi de cireși și priveliști pe o arie de treizeci de kilometri, *bastides* și *maisons de maître* și *bergeries*[51], cătune întregi – toate sunt acolo, scăldate în soare, în așteptarea atingerii iubitoare a noului proprietar. Ai de unde alege!

Agentul este foarte fericit să te vadă spunându-ți cât ești de înțelept că ai venit la el, și nu la concurență! Dar, în pofida selecției etalate în vitrină, nu prea poți găsi proprietăți atractive în Lubéron. Ai avut mare noroc c-ai dat de el, pentru că le știe pe toate și-i va face mare plăcere să te-nsoțească personal.

Din acest moment s-ar putea să n-ai scăpare. Din dorința de a te comporta civilizat, îi spui c-ai prefera să vezi numai unde se află trei sau patru case, înainte de a face un tur prin interioare. Ai o mașină și o hartă. Dacă îți poate da adresele respective, nu va fi nevoie să-și piardă timpul sau să-i deranjeze fără rost pe proprietari.

Mais non! Din păcate, acest lucru nu e posibil și a sosit momentul pentru lecția numărul unu. Poți auzi diferite scuze menite să-ți respingă sugestia ta foarte înțeleaptă, însă motivul principal e unul cunoscut. Există puține proprietăți atrăgătoare în Lubéron. În schimb, Lubéronul nu duce lipsă de

agenți imobiliari; de fapt, sunt o mulțime, și situația duce la o competiție acerbă. Când trei sau patru agenți se ocupă de o singură proprietate, cum se întâmplă întotdeauna, agentul care prezintă proprietatea unui eventual cumpărător este cel mai bine îndreptățit să prindă comisionul. (Ceea ce înseamnă cinci la sută sau chiar mai mult din prețul de achiziție). Primul sosit, primul plătit, asta-i regula aici. De aceea, vizita cumpărătorului însoțit de agent este crucială pentru cel din urmă. Astfel, își poate marca teritoriul.

Lecția numărul doi. Nivelul de suspiciune și secretomanie e atât de evident încât și cea mai inocentă întrebare poate provoca miracole pe planul eschivării. Să spunem c-ați văzut o casă la rubrica vânzări din *Côté Sud,* o revistă ilustrată, și v-a plăcut cum arată. Îl sunați pe agentul al cărui nume apare sub fotografia de la mica publicitate, și dialogul decurge în felul următor:

CLIENTUL: Aș dori să aflu detalii cu privire la anunțul Nr. F2637.

AGENTUL: *Ah, un charme fou!*[52]

CLIENTUL: Da, arată foarte bine. Unde-i situată?

AGENTUL: Veniți la agenție și vă arăt toate fotografiile.

CLIENTUL: Sunt convins. Dar unde se află această casă?

AGENTUL: între St Rémy și Avignon, la numai patruzeci și cinci de minute distanță de aeroport…

CLIENTUL: Totuși, în ce loc? (Zona menționată e suficient de vastă să se ascundă o armată în ea, darămite o casă!)

AGENTUL:…și are o vedere spectaculoasă spre Alpi de la una dintre ferestrele de la etaj.:.

CLIENTUL: E aproape de vreun sat?

AGENTUL:…orientată spre sud ca să beneficieze de lumina soarelui, de fapt *gorgée de soleil*[53]*,* într-un loc retras, deși nu izolată…

CLIENTUL: În ce sat?

AGENTUL:… și dacă puteți veni, vom merge s-o vedem chiar mâine.

Și tot așa! Agentul se va dezlănțui în adevărate rapsodii dedicate plăcilor de teracotă în stil roman, curții, platanilor bătrâni de două sute de ani și pivniței de vinuri. Îți va spune cum casa se află la adăpost de Mistral, dar perfect amplasată ca să poți beneficia și de briza verii. Îți va comunica și ultimul detaliu cu privire la această casă, cu excepția locului unde se află. Și, în final, dacă încă n-a reușit să te convingă să te întâlnești cu el la agenția lui, ca un prim pas spre paradisul promis, ar putea, într-o situație disperată, să accepte să-ți trimită un dosar cu mai multe fotografii și o descriere a acestui giuvaier.

Lecția numărul trei. În aceste descrieri se folosește un limbaj codat și, după câteva expediții de acest gen, vei învăța înțelesul lui.

Pentru început, prețul nu e decât rareori specificat, însă poate fi inclus în una dintre următoarele trei categorii:

> *1. Prix intéressant,* un preț interesant. Cu siguranță, acesta nu va fi atât de coborât cum te-ai fi așteptat din descrierea respectivă, totuși este cel mai bun pe care-l poți obține, dacă ești hotărât să pui mâna pe ceva cu un acoperiș deasupra.
>
> *2. Prix justifié,* un preț justificat. Ei bine, aici e vorba despre o sumă enormă de bani. Sigur că include o baie din marmură și un donjon fabulos din secolul al XII-lea, completat de niște cătușe originale. Gândește-te ce petreceri ai putea organiza!
>
> *3. Prix nous consulter,* ultimul preț. Prețul cerut e atât de scandalos încât agentul ezită să-l comunice în scris. Dacă ajungi la biroul său, e bine să te

așezi jos pregătit pentru momentul în care îți vor șopti la ureche o cifră mai mult ca sigur șocantă și care te va lăsa mut.

Desigur, la preț trebuie adăugate costurile adaptării casei la nevoile personale, ele fiind în funcție de starea generală a clădirii, dacă presupune reparații și redecorare. Și în acest caz ne confruntăm cu trei mari situații:

1. Habitable sau locuibilă. Cel puțin în teorie, poți să te muți imediat numai cu valizele, chiar dacă instalația sanitară și cablurile electrice au cunoscut zile mai bune – multe, se pare – și starea acoperișului pare îngrijorătoare. Totuși, poți locui acolo. Actualii proprietari o fac.

2. Restauré avec authenticité. Dai de vechi dale de piatră, bârne expuse intemperiilor, tot soiul de crăpături curioase și, adesea, de un labirint de odăițe sumbre – toate reflectând stilul de viață al țăranilor din secolul al XVIII-lea. Dacă dorești mai multă lumină și camere mai mari, în dorința de a restaura clădirea, trebuie să fii pregătit să angajezi un demolator și o jumătate de duzină de zidari.

3. Restauré avec goût. Este întotdeauna greu să dai o definiție gustului. Ideea ta de *bon goût* sau chiar de *goût raffiné,* cu toate sinuozitățile și îngrădirile sale, precum și picturi murale *trompe-l'œil* este posibil să nu fie deloc similară cu cea a actualilor proprietari. Deși în opinia agentului, toate *goûts* sunt *bon,* mai ales dacă ajută la stabilirea unui preț cât mai mare.

Mai există și alte cuvinte codificate pe care le înveți în acest proces, însă cred că acestea ar fi suficiente ca să poți trece cu bine de prima după-amiază în prezența unui agent imobiliar provensal. *Courage!* (Și să nu-ți uiți carnetul de cecuri).

Pretinzând că faci lectură

Dacă există o singură tradiție provensală pe care orice vizitator ar trebui s-o experimenteze măcar o dată aceasta e siesta în aer liber.

Am descoperit adesea cu surprindere, cât e de greu să ne convingem oaspeții că e un obicei sănătos, revigorant și nu în ultimul rând plăcut de a-ți petrece o după-amiază toridă. Ei sosesc în Provence cu etica muncii intactă și suspicioși față de o îngăduință prea mare în ce privește propria persoană, hotărâți să reziste obiceiurilor mediteraneene lipsite de vigoare, chiar ușor decadente. Teama de inactivitate iese imediat la suprafață. N-am făcut atâta drum pân-aici, obiectează ei, ca să nu facem *nimic*.

Încerc să scot în evidență beneficiile pe plan mental și digestiv atunci când nu faci nimic, dar sfaturile mele se lovesc de niște urechi surde. În schimb, ideea lunatică de a organiza o partidă de tenis după prânz este primită cu aplauze. Nu mă întrebați de ce. Pot spune numai că efortul fizic și cel potențial fatal făcut de inimă când alergi după o minge la peste patruzeci de grade Celsius exercită un fel de atracție perversă asupra lor. Când argumentele mele raționale nu reușesc să-i convingă cu privire la riscurile pe care le asumă, sunt constrâns să-l convoc pe Monsieur Contini, versiunea locală a lui Florence Nightingale. Îl rog să vină, să parcheze ambulanța lângă terenul de tenis și să lase motorul pornit. Acest lucru face ca, invariabil, jocul să se întrerupă și ne mândrim cu faptul că n-am pierdut niciun jucător până acum.

Dar problema de a găsi un mod civilizat, distractiv de a petrece după-amiaza de vară, care să nu inducă sentimente de vinovăție sau expresii posomorâte celor de la masă, persistă.

Soluția, după cum am descoperit noi, este să le furnizăm o scuză literară, o ocazie de a-și îmbunătăți cunoștințele: cititul unei cărți.

Alegerea unei cărți e la fel de importantă. Romanele de groază, de aventuri și erotice sunt excluse; n-au suficientă greutate. Aici ai nevoie de un tom care să te lumineze – să-ți dea senzația că *trebuie* neapărat să-l citești – numai să dispui de suficient timp! Există sute de titluri și autori potriviți și avem o mică selecție de acest gen, cunoscută sub denumirea de „Biblioteca hamacului”. Include opere de: Trollope, Hardy, surorile Bronte, Austen, Balzac, Tolstoi și Dostoievski. Pot spune că o carte care n-a dat niciodată greș – repet, niciodată – în această situație este *Istoria declinului și prăbușirii Imperiului Roman,* în trei volume, de Edward Gibbon.

Iei un volum sub braț și-ți faci drum pe sub copaci până în cel mai umbrit colț al grădinii de unde se deschide o priveliște de neuitat asupra văii. Te afunzi grațios în hamac, îți potrivești perna sub cap și-l lași pe Gibbon să se odihnească pe stomacul tău. Asculți sunetele din jur: greierii făcând un mare tărăboi în tufe, cu țârâitul lor neobosit – deși disonant, e ciudat de liniștitor –, îi auzi când mai tare, când mai încet, în aerul cald al după-amiezii. Un câine latră undeva departe – un lătrat înăbușit terminat cu un căscat. Sub hamac se aude foșnetul ierbii uscate, când o șopârlă se repede și prinde un gândac.

Îți sprijini coatele pe marginile hamacului și ridici volumul lui Gibbon ca să-ți începi lectura. Îl cântărești în mână – cât e de greu! Pe deasupra tomului îți zărești degetele de la picioare, inelele hamacului, frunzele nemișcate ale stejarului și

panorama Lubéronului învăluită într-o ceață albastră. Un uliu se rotește pe cer cu mișcări lenețe și elegante, de-abia dând din aripi. Cartea lui Gibbon parcă atârnă și mai greu. Se-nclină și cade înapoi, odihnindu-se pe stomacul tău și, la fel ca mulți alții în împrejurări similare, te hotărăști să moțăi un pic, nu mai mult de cinci minute, înainte de a-ți lăsa din nou interesul captat de soarta Imperiului Roman.

Te trezești după două ore. Lumina începe să se schimbe, deasupra muntelui deja violetul a luat locul albastrului. Volumul lui Gibbon zace aruncat sub hamac cu foile foșnind ușor în adierea vântului. Îl ridici, îl scuturi de praf și pui semnul la pagina 135, de dragul aparențelor, înainte de a te întoarce cu el sub braț, printre copaci, la bazinul de înot. Un salt în apă e urmat de minunata senzație de bine pe care ai cunoscut-o vreodată și îți dai seama că, la urma urmei, siesta nu-i deloc o idee rea.

10
Efecte pe plan genetic a două mii de ani de Foie Gras

E puțin probabil ca bătrânețea să fie o vârstă așteptată cu nerăbdare de cineva și niciun fel de eufemisme n-o pot face mai atrăgătoare, fiind asemenea unei note de plată pe care o aștepți de mult și sosește în final. Chiar și așa, mie mi se pare că a îmbătrâni în Provence nu-i un proces lipsit de tot felul de consolări. Unele sufletește, altele materiale.

Să zicem că te-ai pensionat și că principalul tău bun e o casă. Ți se potrivește și intenționezi să locuiești acolo până în momentul în care numele tău apare la anunțurile mortuare. Dar cheltuielile pe care le ai la o anume vârstă – și întotdeauna apare ceva: un Ferrari pentru nepotul tău, serviciile unui bucătar, prețul ruinător al vinurilor de colecție – vor crește inevitabil an de an și vine un moment când un chilipir e mai mult decât bine-venit. Acesta s-ar putea să fie momentul potrivit pentru a-ți vinde casa conform unui aranjament special în Franța, denumit *en viager*.

E o loterie. Vinzi casa la un preț sub valoarea ei pe piață, dar cu persoana ta inclusă în contract, cu dreptul de a rămâne în casă pentru tot restul vieții. În ce te privește, e convenabil, iar cumpărătorului i se oferă șansa de a obține proprietatea cu un discount – cu condiția ca tu, fostul proprietar, să ai bunul-simț să nu zăbovești o vecie pe-acolo. Unii consideră acest sistem morbid. Dar francezii, mereu foarte practici în materie pecuniară, văd în asta o șansă atât pentru cumpărător, cât și pentru vânzător de a profita de avantajele naturale.

Deși uneori jocul de noroc poate da rateuri, așa cum s-a întâmplat nu cu mult timp în urmă în orașul Arles, în sine un monument al longevității. Fondat înainte de Hristos și renumit pentru femeile

frumoase, Arles a fost până în 1997 reședința lui Madame Jeanne Calment. Povestea ei e o mărturie adusă aerului tare din Provence și un avertisment la adresa tuturor speculatorilor imobiliari.

Madame Calment s-a născut în 1875 și l-a cunoscut pe Van Gogh pe când era copilă. La vârsta de nouăzeci de ani, a decis să-și vândă apartamentul *en viager* unui avocat din partea locului, în vârstă de numai patruzeci de ani, perfect îndreptățit să creadă că făcuse o investiție profitabilă.

Însă Madame a continuat să trăiască. Și a tot trăit. Și tot așa. Folosea ulei de măsline ca să-și întrețină tenul, consuma aproape un kilogram de ciocolată pe săptămână, a mers pe bicicletă până la o sută de ani și a renunțat la fumat când a împlinit o sută șaptesprezece ani. Potrivit documentelor oficiale, era cea mai în vârstă persoană din lume când a decedat la vârsta de o sută douăzeci și doi de ani. Cât despre nefericitul avocat, murise cu un an înaintea ei, la vârsta de șaptezeci și șapte de ani.

Evident, Madame Calment a fost o excepție, unul dintre acele puncte luminoase care strică simetria statisticilor din domeniul speranței de viață. În pofida faptului că numărul de ani acumulați de ea a fost de-a dreptul extraordinar, n-aș fi deloc surprins dacă recordul ar fi depășit de unul dintre octogenarii foarte vioi pe care-i văd în fiecare săptămână – dealeri de antichități împrospătându-și stocurile, bătrâne doamne care își fac loc cu cotul prin *epicerie* cu vigoarea unor fete tinere, siluetele acelea cu mâini butucănoase, dar falnice, care murmură cuvinte de încurajare tomatelor din grădinile lor de legume. Oare ce-i menține atât de bine în viață, în Provence? Care-i secretul lor?

Locuim de mai mulți ani lângă o familie al cărei cel mai în vârstă membru, cunoscut drept Pepe, a fost o sursă de permanentă fascinație pentru mine. Un om mic de statură, slab, purtând un sacou,

pantaloni albaștri decolorați și o șapcă veche, care nu-i părăsea niciodată creștetul, obișnuia să-și facă plimbarea de-a lungul drumului până-n dreptul aleii noastre, unde se oprea să inspecteze vița-de-vie. Îi plăcea cel mai mult să vadă oameni lucrând printre șirurile lungi de viță – scoțând buruieni, tăind lăstarii prea lungi, stropind-o împotriva dăunătorilor –, bine sprijinit în baston și supraveghind totul.

Era generos cu sfaturile sale și, așa cum obișnuia adesea să reamintească audienței captivate, erau rezultatul a peste optzeci de ani de experiență. Dacă cineva avea impertinența sau curajul să-și manifeste dezacordul în chestiuni legate de vin și de vreme, își scormonea memoria și venea cu tot felul de dovezi din trecut pentru a dovedi că avea dreptate.

— Sigur, spunea el odată, n-aveți cum să vă amintiți vara lui 1947. A căzut piatră în august, mare cât oul de bibilică. Vița nu și-a mai putut reveni niciodată. O astfel de remarcă era de obicei suficientă, punând capăt discuției cu privire la condițiile perfecte pentru o producție-record. Natura și optimismul n-au nimic în comun, obișnuia el să spună. După o oră și ceva, satisfăcut că via era bine îngrijită, pleca înapoi spre casă pe același drum și se oprea direct în bucătăria nurorii sale, fără îndoială să supravegheze prepararea mesei de prânz.

Cred că era un om fericit. Toate liniile și zbârciturile de pe fața lui aveau tendința s-o ia în sus, ca și cum un zâmbet și-ar fi croit permanent drum pe acolo. (Și zâmbea des, mai mult gingii la vedere decât dinți, totuși cu nimic mai puțin încântător.) Nu l-am văzut niciodată agitat sau supărat. Aducea critici moderate unor noutăți, cum ar fi, bunăoară, motocicletele zgomotoase, moderne, în schimb altele îi plăceau, mai ales televizorul lui de mari dimensiuni, care-i permitea să-și satisfacă o slăbiciune pentru serialele vechi

americane. A murit când i-a venit sorocul, pe la nouăzeci și ceva de ani și la dispariția sa întregul sat și-a manifestat respectul participând la funeraliile sale.

Mai sunt și alții, o mulțime, asemenea lui. Îi vezi pe drum, mergând cu pas vioi, dar prudent, apoi ocupându-și locurile la mese în cafenea pentru o dușcă de vin sau de *pastis* înainte de prânz. Îi mai vezi cocoțați ca niște ulii amabili pe băncile de lemn din fața Monumentului Eroilor, cu mâinile cu articulațiile umflate, maronii, apăsând capetele bastoanelor; sau așezați pe scaune, la umbră, în fața caselor, cu ochii scormonind în susul și în josul străzii, fără să le scape nimic. Conform standardelor actuale, au avut o viață grea, muncind pământul, fără să reușească să obțină vreun profit, decât să ducă o viață de subzistență. Fără partide de schi, fără călătorii iarna în Caraibe, fără golf, fără tenis, fără case de vacanță, fără automobile noi o dată la trei ani, nimic din ceea ce caracterizează o viață îndestulată. Însă, uite că ei sunt încă în viață, vioi, fericiți și aparent indestructibili. Sunt prea mulți ca să fie socotiți drept o excepție și, ori de câte ori îi văd, sunt tentat să-i întreb cum de reușesc să fie atât de longevivi. Pariez că nouă din zece s-ar mulțumi să ridice din umeri, așa că sunt nevoit să trag propriile concluzii poate nu întru totul corecte.

Se pare că generația lor a fost cruțată de afecțiuni moderne, cum ar fi stresul, ca o consecință a faptului că și-au petrecut toată viața în natură și nu în preajma vreunui șef capricios. Deși nu s-ar putea spune că natura – cu toate furtunile și incendiile de păduri, boli și dăunători – ar fi mai demnă de încredere sau mai iertătoare decât un patron. Însă, cel puțin, nu te confrunți cu răutatea personală și cu presiunile politicii la locul de muncă și nu există niciun fel de favoriți. Neajunsurile unui an prost sunt aceleași și pentru vecini și nu-i nimic de făcut cu excepția speranței

că vor veni timpuri mai bune. Să lucrezi cu (sau să lupți cu) natura te învață să devii un pic filosof și chiar îți permite să ai o anume satisfacție perversă atunci când te plângi de ce te-a lovit. Toți cei care au trăit printre fermieri cunosc plăcerea cu care vorbesc despre nenorocirile abătute asupra tuturor. În acest punct sunt la fel de răi ca agenții de asigurări.

Trebuie să existe și o anume siguranță atunci când munca ta e legată de ritmul fix și predictibil al anotimpurilor, știind că vei fi ocupat primăvara, la începutul verii și în timpul recoltării; știind că iarna vei avea parte de tihnă și liniște. E o schemă de viață care i-ar băga probabil pe majoritatea directorilor de corporații – atât de activi și ambițioși – în groapă înainte de vreme. Deși nu pe toți. Am un prieten care, la fel ca mine, e un refugiat din domeniul publicității. S-a mutat în Lubéron cu câțiva ani în urmă și în prezent își câștigă existența făcând vinuri. În loc de o limuzină strălucitoare, cu șofer pe măsură, se duce la lucru pe un tractor. Problemele sale nu mai sunt legate de clienți arțăgoși, ci de timpul probabil și de echipele de zilieri veniți pentru culesul viilor. A învățat să se descurce fără hoarda sau *entourage*-ul – cum îi spun francezii – de secretare și asistenți personali. Își poate aduce cu greu aminte când a purtat ultima dată o cravată. Ziua lui de muncă e lungă – mult mai lungă decât la Paris – și face mai puțini bani. Dar se simte mai bine, doarme mai bine și e cu adevărat mândru de munca sa. Un alt om fericit.

Va veni și ziua când va dori să se alăture celor numiți de el antichități în viață, care își petrec zilele în cafeneaua din sat. Între timp, duce o viață activă și probabil acesta este cel mai important lucru ca să ajungi la o vârstă înaintată. După cum ne spun oamenii de știință (în timp ce-și petrec majoritatea timpului așezați pe scaun), corpul uman este o mașinărie care trebuie folosită. Când e

lăsat să lâncezească, mușchii se atrofiază și alte părți funcționale ale organismului se deteriorează mai rapid decât dacă sunt supuse unui exercițiu regulat. Soluția în mediul urban este alergarea și sala de fitness. O alternativă mai primitivă rămâne munca fizică, atributul vieții de la țară – niște exerciții aerobice necesare pentru a-ți asigura existența. Îndoitul și întinsul când cureți pomii de uscături, căratul și ridicatul sacilor cu îngrășământ, tăierea crengilor, curățarea șanțurilor de scurgere, stivuirea bușteni lor corvoade lipsite de strălucire, însă un exercițiu fizic minunat. O zi petrecută astfel produce o recoltă epică de băsici și dureri teribile în toate membrele. Numai după o lună începi să ai o stare de bine și să simți că plutești. O viață trăită astfel produce minuni. Chiar și în acalmia din timpul iernii bucuria hibernării este des întreruptă de exerciții fizice sub forma mersului la vânătoare. Acum, când vânatul s-a rărit mult în Lubéron, asta înseamnă de obicei că un om își ia arma și se duce la plimbare. Dar ce mai plimbare – un urcuș dur, o provocare pentru picioare, un șuvoi de aer curat în plămâni, o mișcare bună pentru inimă. Și, se pare, că nu-i nicio limită de vârstă pentru acești optimiști înarmați. Ocazional, am întâlnit vânători prin pădure care arătau ca dinaintea inventării prafului de pușcă. Într-un oraș te-ai repezi să-i ajuți să treacă strada. În Lubéron, vor ține pasul cu tine, sporovăind întruna, în timp ce tu transpiri din greu ca să ții pasul cu ei.

Și vârsta medie a cicliștilor, pe care întotdeauna mi-i aminteam de acasă ca pe niște tineri de-abia trecuți de adolescență, pare că a crescut, deși costumele rămân înșelător de tinerești. Trec în viteză ca niște fantome viu colorate, strălucind în echipamentul lor, confecționat din fibre lycra de un verde-smarald sau purpurii, un fel de insecte monstruoase, zburând jos, pe deasupra drumului. De-abia când fac un popas la cafenea, pentru o

bere, le zărești capetele grizonante și venele umflate niște oameni pensionați de mult. De unde au atâta energie? N-ar trebui să știe că la vârsta lor trebuiau să sufere de artrită și să se bălăbăne pe drum spre farmacie în loc să acopere o sută de kilometri înainte de prânz? Ce-i face să arate atât de bine?

Răspunsul e ce altceva decât mâncare bună și-un pahar-două cu vin? Am citit odată o recomandare sumbră scrisă de medicul grec Hipocrat: „Moartea stă la pândă-n mațe; digestia proastă e rădăcina tuturor relelor". Dacă acest lucru e adevărat, înseamnă că rezistentele intestine provensale arată ca niște piese de echipament remarcabil de eficiente. Și poți trage concluzia că este rezultatul direct al lucrurilor îngurgitate zilnic.

Circulă variate teorii, unele stârnind apetitul, cu privire la funcțiile sănătoase ale intestinului provensal. Una dintre ele se referă la consumul de ulei de măsline. Sau frecventele doze de usturoi, udate de vin roșu – de la unul până la cinci pahare pe zi, depinzând ce studiu științific îți inspiră încredere. (Cinci pahare pe zi pare a fi o cifră bună, rotundă). Deși n-am văzut până acum vreun studiu făcut de un expert nutriționist care să explice statistica mea favorită. Rata bolilor cardiovasculare în rândul locuitorilor din sud-vestul Franței este mai mică decât oriunde în alt loc din țară – oricum foarte scăzută, după cum spun statisticile, mai mică decât în orice altă țară dezvoltată, cu excepția Japoniei.

Și ce consumă acești norocoși oameni din sud-vest? Terci de ovăz cu conținut redus de sodiu? Lapte de soia macrobiotic? Chiftele din nuci însoțite ocazional de un vinovat pahar de substitut de vin fără alcool și fără zahăr? Din păcate, în contrast cu dieta convențională și regulile gastronomice prudente, o mare parte din dieta din sud-vest se bazează pe grăsime, mai ales de gâscă și de rață. Cartofii sunt prăjiți în ea, fasolea pentru

un nobil *cassoulet* este sotată în ea, în ea sunt păstrate *confits,* și *foie gras* e pate gras de gâscă transportându-te direct în rai. (De fapt, *foie gras* a fost o invenție a romanilor. Iar francezii, care recunosc imediat un lucru bun la gust, i-au dat o denumire în franceză și, cu modestia lor obișnuită, au pretins de atunci încoace că-i o comoară națională.) Cum e posibil ca un regim alimentar atât de bogat și delicios să ducă la o viață lungă și sănătoasă? Oare putem spera că va veni o zi, când *foie gras* va înlocui tofu și boabele de soia în meniurile socotite corecte din punct de vedere nutrițional? Este oare posibil ca grăsimea să fie bună pentru sănătate?

Ar putea depinde de locul de unde provine grăsimea, dar poliția alimentară n-are chef să facă o distincție atât de minoră ca aceasta. De-o groază de vreme ne îndoctrinează cu privire la neajunsurile provocate de consumul de grăsime; de orice fel de grăsime. Am aflat că în California, unde te minunezi când vezi oameni numai piele, os, mușchi și cantități sănătoase de silicon, autoritățile studiază serios posibilitatea de a declara grăsimile o substanță interzisă. Pe toate etichetele produselor, chiar și aici în Franța, trebuie să apară mărturia că fabricanții au comis o crimă la adresa măruntaielor membrilor societății prin includerea unui procentaj de grăsime în acel produs. Grăsimea are o teribilă reputație. Să descoperi acest colț din Franța, prosper în ciuda unor preparate ce conțin cantități uriașe de ingrediente atât de incriminate, atât de pline de colesterol, atât de periculoase pentru artere, rămâne cel puțin un mister.

În speranța că voi descoperi o legătură între *foie gras* și o stare perfectă de sănătate am căutat prin mai multe tomuri despre dietă și nutriție numai ca să găsesc aceleași teorii învechite, felurit deghizate. Sentința dată grăsimilor este aceeași peste tot. E un ucigaș și toți afirmă că, dacă o

consumi cu regularitate, urmează să te prăbușești cu arterele colmatate și să sucombi la o vârstă timpurie. Căutând o a doua opinie, deși nu una științifică, am decis să caut o sursă mai aproape de fundamentul procesului de nutriție în Franța. Inițial, m-am gândit să consult un maestru bucătar, dar cei pe care îi cunosc și-i respect sunt mai preocupați de gust – principala lor responsabilitate –, și mai puțin de starea inimii. Singurul posibil răspuns al lor ar fi fost de ce vinul de Sauternes merge cel mai bine cu *foie gras.* Aveam totuși nevoie de-un punct de vedere mai echilibrat.

Monsieur Farigoule rareori poate fi acuzat că are un punct de vedere echilibrat, dar m-am dus oricum să-l văd, în speranța că poate a acumulat ceva cunoștințe de nutriție în perioada cât a servit ca profesor. L-am găsit apărând tradițiile franțuzești în locul său obișnuit de la bar și în starea lui obișnuită, de indignare maximă.

De data asta, era stârnit de-o sticlă de *rosé* chinezesc, cumpărată de un amic răutăcios dintr-un supermarket local și oferită lui fără îndoială ca să-i facă sângele să fiarbă. A împins sticla pe tejghea, spre mine; am prins-o și am citit pe etichetă: Great Wall Rosé Wine, produs de Cramele Huaxia din Hebei, China.

— Mai întâi încearcă să ne bage trufele lor pe gât, a rostit el furios. Și acum asta – această monstruozitate într-o sticlă.

Monstruozitate sau nu, am văzut că sticla fusese golită pe jumătate.

— Ce gust are? l-am întrebat.

A luat o dușcă din pahar și a plimbat vinul prin gură.

— *Dégueulasse*[54] – ca un câmp de orez strecurat printr-un ciorap. Și nici măcar un ciorap foarte curat. Așa cum am spus, o monstruozitate. Dumnezeu știe de ce-au permis să intre-n țară. Nu facem noi cele mai bune vinuri rosé din lume?

Tavel? Bandol? Ott? Și la ce să ne mai așteptăm? La Calvados chinezesc?

Odată cu întrebarea asta, s-a cățărat în șaua calului său preferat și-a galopat vreo zece minute, făcând spume la gură în legătură cu toate relele liberalizării comerțului, pericolele la adresa podgorenilor francezi onești și la toate posibilitățile îngrozitoare, decurgând din faptul că, acum, chinezii și-au vârât și aici coada. Am făcut una sau două încercări timide să readuc conversația pe făgașul meu, și anume beneficiile unei diete pe bază *de foie gras,* dar părea că n-aude nimic. Era clar că modul în care se infiltrau chinezii era subiectul său favorit, la ordinea zilei și, pentru prima dată, uitase de americani. Oricum, n-am făcut niciun pas înainte în cercetările mele.

N-am obținut prea multe informații nici de la Régis, o sursă demnă de încredere în mod normal, deși un susținător vehement al modului de viață francez. „Sigur *că fote gras* îți face bine, mi-a spus el. E-un lucru bine cunoscut.” Am gustat cumva *foie gras* făcut de surorile Rivoire din Gasconia? *Une merveille*[55]. Dar Régis n-a putut să mă lumineze cu privire la efectele sale pe plan medical.

În final, a trebuit să iau de bune cele spuse de Marius, marele expert în ceremonii funerare, după ce m-a încolțit în cafenea într-o dimineață. Era evident ca avea știri proaspete, însă, înainte de a-l lăsa să mi le transmită, l-am întrebat dacă are vreo teorie despre relația dintre dietă și longevitate.

— Poți mânca tot ce dorești, a răspuns el, pentru că nu contează. *La vieillesse nuit gravement à la santé.* Bătrânețea dăunează cel mai grav sănătății. Fără niciun dubiu.

Și, venind vorba despre asta, s-a luminat el, înclinându-se spre mine să-mi furnizeze toate detaliile legate de-un deces interesant petrecut de curând. Ca de obicei, când discuta despre saltul făcut de cineva în eternitate, o făcea pe-un ton

grav, serios. Puteam discerne totuși că *l'affaire* Machin îi stârnea o mare încântare.

Se pare că defunctul Monsieur Machin își dedicase întreaga sa viață de adult Loteriei naționale. În fiecare săptămână, în speranța că va trage lozul cel mare, își cumpăra un bilet, îl împăturea cu grijă și îl punea la păstrare în buzunarul de sus al singurului său costum. Costumul era apoi încuiat într-un *armoire*[56] și scos numai pentru a schimba vechiul bilet nenorocos cu altul nou. Machin a procedat astfel timp de treizeci de ani – treizeci de ani în care n-a câștigat nici măcar o centimă.

Sfârșitul lui Machin venise subit într-o zi toridă de vară și a fost înmormântat cu toate onorurile cuvenite statutului său în comunitate (servise mulți ani ca poștaș). Săptămâna următoare – ca să vezi cât e de nedreaptă viața –, s-a aflat că ultimul său bilet de loterie era câștigător, ei, nu chiar niște milioane, însă o sumă substanțială de bani – câteva sute de mii de franci.

Aici, Marius a făcut o pauză ca să-mi dea răgaz să realizez cât de nedreaptă fusese soarta și să pretindă că-i surprins la vederea paharului său gol. Înainte de a continua, a aruncat o privire prin cafenea ca și cum ar fi vrut să se asigure că ceea ce urma să-mi spună va rămâne un secret. În acest punct, a adăugat el, a apărut *un petit problème.* Machin a fost înmormântat în singurul său costum, cum era normal. Și în buzunarul de sus se afla biletul câștigător, acum la doi metri sub pământ. Regulile loteriei erau foarte stricte, n-ai bilet, nu iei banii. Pe de altă parte, să dezgropi trupul, să pângărești un mormânt era ceva de neconceput. Să lași biletul acolo însemna să pierzi o mică avere.

— *C'est drôle n'est-ce pas?*[57] Marius a dat din cap și a zâmbit răutăcios, un om cu o capacitate infinită de a se amuza pe seama întorsăturilor ciudate ale vieții – asta, desigur, dacă nu era persoana lui în joc.

— Deloc amuzant pentru familie, am observat eu.

— Ah, stați puțin! a exclamat și și-a lovit nasul cu degetul arătător. Istoria nu s-a isprăvit aici. Prea multă lume era la curent cu povestea.

Mi-au trecut prin fața ochilor într-o succesiune rapidă niște viziuni, cu gropari strecurându-se noaptea în cimitirul satului, mișcarea rapidă a lopeților aruncând pământul, scârțâitul capacului de lemn al coșciugului când este deschis cu forța, murmurul de satisfacție când e recuperat prețiosul bilet.

— Dar, cu siguranță, i-am spus lui Marius, trebuie că există o cale pentru familie să poată revendica premiul fără să deranjeze mortul?

Și-a plimbat arătătorul încolo și încoace pe sub nasul meu, ca și cum aș fi sugerat ceva ridicol și imposibil.

— Regulile sunt reguli, a zis el. Faci o excepție și deschizi ușa tuturor celor care pretind că și-au pierdut biletele – mâncate de câine, zburate de Mistral, spălate cu rufele – un șir fără sfârșit. Marius a clătinat din cap și apoi, amintindu-și ceva, și-a vârât mâna în buzunarul bluzonului militar pe care-l purta mereu. Mi-a venit o idee și cred că am putea colabora, a adăugat el, scoțând o revistă făcută sul și netezindu-i paginile mototolite. Priviți aici!

Era un număr al revistei *Allo!* o cronică a întâmplărilor din viața unor celebrități minore, fotografiate în saloane de coafură sau în anticamerele dentiștilor. Apoi, fotografii color ale unor magnați și membri ai unor case regale în timp ce sunt în vacanță sau acasă și, ocazional, când participă la funeralii.

Și iată cum a prins contur ideea.

— Ați lucrat în publicitate, mi-a amintit Marius. Cred că înțelegeți ce oportunități avem.

Analizase totul cu multă grijă. Plănuia să scoatem o revistă de același fel, însă dedicată

figurilor proeminente, recent decedate. Ar putea fi intitulată *Adieu* în Franța și *Goodbye* în versiunea sa anglo-saxonă. În chip de editorial, puteam folosi necrologurile publicate în ziare, ilustrate cu fotografii luate în timpul vieții subiecților aleși – „Cum arătau ei în vremuri mai bune", cam așa suna ideea lui Marius. Urma să fie și o rubrică intitulată „Funeraliile acestei luni" și puteam beneficia de reclamă plătită de firmele de pompe funebre, florăriile care confecționau coroane, fabricanții de coșciuge și cel mai important de firmele de catering, pentru că un priveghi bine aprovizionat reprezintă o parte esențială a oricăror servicii funerare respectabile.

— Ei bine, s-a uitat Marius întrebător la mine. *C'est pas con, eh?* Ar fi o mină de aur. În fiecare săptămână, moare câte cineva faimos. S-a sprijinit de spătarul scaunului, uitându-se la mine cu sprâncenele ridicate și am rămas în tăcere preț de câteva momente reflectând la moarte și bani.

— Nu cred că vorbiți serios, am reacționat eu.

— Bineînțeles că da. Toată lumea se gândește la asta. Dumneavoastră, bunăoară, trebuie că v-ați gândit cum v-ar plăcea să muriți.

Speranțele mele că voi avea o moarte acceptabilă fuseseră subit formulate cu glas tare de altcineva. Marius nu s-a rezumat numai la atât. Bătrânul vultur era interesat de detalii, unde și cum, și când. După ce a constatat că nu va primi niciun răspuns, a clătinat dezamăgit din cap. Era unul dintre foarte puținele lucruri sigure în viață, și eu nu-i dădusem nici măcar atenția unei invitații la masă. El, pe de altă parte, își făcuse toate planurile; o schemă perfectă, un triumf final, o combinație de lucruri plăcute, pe care oricine suficient de norocos să fie prezent nu le va uita niciodată. În entuziasmul său, a început să-mi descrie o tratație la care se gândise îndelung, timp de mai mulți și, dacă totul mergea conform așteptărilor sale, se putea îndeplini.

Prima condiție esențială era să fie o zi frumoasă de vară: un cer de un albastru-pal în timpul arșiței de la amiază, o briză ușoară, țârâitul vesel al unui cor de *cigales* auzindu-se din tufișuri. După cum spunea Marius, moartea într-o zi ploioasă ar fi stricat o ocazie altfel agreabilă. Al doilea lucru esențial era un apetit sănătos, pentru că Marius hotărâse ca momentul final al șederii sale pe pământ să fie petrecut luând prânzul pe terasa umbrită a unui restaurant.

Firește, unul de trei stele și unul cu o pivniță conținând inimaginabile soiuri de vin, elegante și scumpe: vinuri albe de Burgundia, de Bordeaux de prima mână, de Yquem de la sfârșitul secolului al XIX-lea, șampanie vintage din vinuri vechi. Le alesese pe toate, fără să țină cont de preț, cu câteva zile înaintea prânzului. Astfel, bucătarul-șef va avea timpul necesar să creeze cele mai rafinate feluri de mâncare pentru a acompania acele vinuri scumpe. Marius a ridicat paharul cu vin *rouge ordinaire* – de zece franci sticla –, a sorbit puțin și s-a scuturat de acru ce era.

O companie plăcută era tot atât de importantă în această zi specială, așa că Marius își alesese deja cel mai potrivit oaspete – în persoana lui Bernard, un prieten vechi. Nu numai amicul lui, dar și o legendă prin partea locului, notoriu pentru codeala de a vârî mâna în buzunar, de teamă să nu-și deranjeze banii, un om care ridicase cumpătarea la rangul de artă. De când se cunoșteau, Marius își amintea numai două ocazii când Bernard își achitase consumația la cafenea și numai din cauză că *toilettes* erau ocupate, retezându-i-se astfel calea de refugiu în momentul aducerii notei de plată. Dar era un bun companion, cunoștea o mulțime de anecdote, și cei doi puteau petrece ore întregi povestind și luând un prânz bun însoțit de mult vin.

Cât despre masă – *menu de mort* –, Marius lucra încă la succesiunea exactă a felurilor de mâncare.

Sigur, trebuiau servite niște flori de dovlecel prăjite ca să dea un impuls apetitului. Și, bineînțeles, niște *foie gras.* Poate o *charlotte* de miel Sisteron, cu vinete, sau porumbel în miere cu mirodenii, sau porc cu salvie, gătit la foc mic. (Marius era dispus să-l lase pe bucătarul-șef să aleagă), urmate de brânză de capră prăjită cu rozmarin, apoi o cremă de vanilie și o tartă cu cireșe sau cu pere proaspăt culese și supă de *verveine*[58]...

S-a oprit cu ochii visători privind în depărtare, imaginându-și acel banchet și mă-ntrebam cum o să mai găsească timp sau dorință să moară, când atâtea lucruri minunate se aflau pe masă în fața sa, solicitându-i atenția. Cu un scuturat de cap, a revenit la punctul culminant al prânzului.

— Iată cum o să fie, a zis el. După ce-am mâncat prânzul cel mai bun din viața noastră, am băut ca niște regi, am râs și am povestit tot felul de lucruri, am mințit cu privire la succesul nostru la femei, ne-am jurat prietenie eternă și am sorbit ultimul strop de vin, după-amiaza ar fi de-abia la început. Am vrea să mai zăbovim. Un alt pahar sau două, bune pentru digestie, și ce ar putea fi mai potrivit decât un Cognac din 1934, anul meu de naștere? Ridic mâna să-l chem pe chelner când, deodată, *paf!*

— *Paf?*

— O *crise cardiaque,* un infarct fatal. Marius s-a lăsat să cadă pe masă, ridicând capul să se uite la mine. Mor instantaneu, dar cu un zâmbet pe față. A rânjit spre mine. Pentru că Bernard va fi nevoit să achite nota de plată.

S-a adunat de pe masă și s-a rezemat confortabil de spătar, apoi și-a făcut repede o cruce.

— Ce mai moarte!

Mai târziu, după-amiază, am scos câinii la o plimbare pe platoul Claparèdes, care străjuiește Bonnieux. Începuse să se lase seara și, spre est, luna în al treilea pătrar își făcea apariția deasupra

munților, răspândind o lumină pală și lăptoasă pe cerul albastru luminat încă de soarele care cobora în vest. Aerul era cald și uscat, puternic parfumat de tufele de *sarutte*[59] crescute în sălbăticie pe peticele de pământ dintre stânci. Se auzea numai șuieratul vântului, și singurul lucru ce amintea de prezența omului în acel loc erau rămășițele unui zid prăbușit într-o mare de tufișuri. Priveliștea nu se schimbase în sute de ani, poate mii, și-ți amintea de faptul că viața omului nu-i decât o clipă, dispărută rapid sub tăvălugul timpului.

Mă gândeam la Madame Calment, cu cei 122 de ani ai săi, atinși cu ajutorul ciocolatei și țigărilor și de panaceele recomandate pentru a-mi asigura o existență lungă și sănătoasă. Usturoi crud, în fiecare zi, o linguriță de boia iute, amestecată într-un pahar cu apă, *infuzie* de lavandă, ulei de măsline, un lubrifiant minunat. Niciunul dintre experți nu menționase *foie gras,* ceea ce mărturisesc că a fost o dezamăgire pentru mine, dar, pe de altă parte, niciunul nu pomenise de un ingredient și mai important: *joie de vivre* – capacitatea de a simți plăcere din simplul fapt că trăiești.

Poți vedea și auzi bucuria de a trăi exprimată în zeci de mici feluri: plăcerea unui joc de cărți într-o cafenea, schimburile de păreri zgomotoase și bine intenționate de la piață, sunetul râsetelor în timpul unei sărbători a satului, bâzâitul plin de satisfacție într-un restaurant, când sunt aduse la masă felurile ce compun prânzul de duminică. Dacă există vreo formulă de viață lungă și fericită, poate că este exact aceasta – să mănânci, să bei și să fii fericit. Mai presus de orice, să fii vesel și fericit.

11
Descoperind uleiul de măsline

M-am născut în Anglia într-un Ev Mediu gastronomic, o perioadă când majoritatea lucrurilor bune de mâncat fie nu puteau fi găsite, fie erau raționalizate. Untul și carnea erau măsurate în grame și aveai parte de ele o dată pe săptămână dacă aveai noroc. Un ou proaspăt reprezenta o desfătare rară. Cartofii veneau sub formă de pudră – îmi amintesc că erau denumiți POM – și trebuiau amestecați cu apă, transformându-se într-un terci gălbui, lipsit de gust. Când am primit prima banană, după război, la vârsta de șase ani, habar n-aveam cum s-o desfac. Ciocolata era un lux inimaginabil. Iar uleiul de măsline inexistent.

Și-a făcut în cele din urmă apariția în Anglia numai pentru a fi privit ca o curiozitate venită de pe celălalt mal al Canalului și, categoric, nepotrivit pentru a fi consumat cu peștele și cartofii prăjiți sau cu friptura de vacă și budinca Yorkshire. Dacă era vreun bucătar mai aventurier, înclinat să cumpere acel lichid străin, suspect, singurul loc unde puteai avea o speranță să-l găsești era lanțul de farmacii cunoscut drept Boots the Chemist. Acolo, alături de remedii pentru tuse, bătături, soluții de curățat placa dentară, alifii și șampoane împotriva mătreței, dacă aveai suficient noroc, puteai descoperi o sticluță obișnuită, cu aspect de medicament, purtând eticheta „Ulei de măsline”. Farmacistul nu considerase necesar să includă vreun detaliu pe etichetă – nici țara de origine, nici numele producătorului, nici numele presei unde fusese extras. Și, cu siguranță, nimic care să stârnească imaginația englezului cum ar fi fost „extravirgin”. Uleiul de măsline era numai o marfă, și nici măcar una populară.

În prezent, după mai mult de două mii de ani în care consumul său a fost limitat la sudul Europei,

uleiul de măsline s-a răspândit spre Nord, în acele țări reci, întunecate, unde măslinii, foarte sensibili la climă, refuză să crească. S-a răspândit și spre Vest, trecând Atlanticul, deși primele măsline transplantate în America au avut un start foarte descurajator, fiind aruncate în pahare cu gin și gheață, tremurând în adâncurile reci ale unui Martini.

Din fericire pentru noi toți, lumea e acum un loc mult mai civilizat. Poți găsi încă măsline la bar, dar uleiul a fost promovat – mai întâi, în bucătărie și, mai recent, la mese, în restaurantele disperate să fie-n pas cu moda, de tipul celor unde ți se prezintă o listă separată de ape minerale. În aceste locuri foarte conștiente de importanța lor, bucătarii-șefi țin să menționeze uleiul ales, iar extravirgin a devenit un fel de erou prezent în sosul de salată. În zilele noastre, nu se mai servește o băutură tare înaintea cinei. În schimb, sunt aduse la masă mici boluri cu ulei în care poți înmuia pâinea. Dar, vai, nu va trece mult timp până când snobii uleiului vor începe să refuze bolul cu *frantoio* toscan, cerând în schimb mai puțin cunoscutul – și, prin urmare, mult apreciatul, desigur de către consumatorii cu statut – *corni cabra* din Toledo.

Această largă răspândire a uleiului de măsline e o veste încurajatoare pentru inima și arterele tale, la fel ca și pentru papilele gustative. Și doctorii sunt de acord, dacă sunt capabili să ajungă la un acord cu privire la un lucru, că uleiul de măsline este bun pentru sănătate. Ajută digestia, combate colesterolul, frânează procesul de îmbătrânire a pielii, oaselor și articulațiilor și se spune că te poate proteja împotriva anumitor forme de cancer. Cu alte cuvinte, te poți bucura de gustul lui bun, fără să fii apăsat de un sentiment de vinovăție că îți încarci digestia, astfel că este consumat tot mai mult în întreaga lume.

Deși în rândul producătorilor de aici, din Provence, se manifestă o anume iritare, un fel de

pică pe plan gastronomic, și anume că cel mai bun ulei de măsline e aproape întotdeauna asociat cu Italia. Având în vedere faptele, nu-i deloc surprinzător. Italia produce circa douăzeci și cinci la sută din toată cantitatea de ulei, provenind din țările mediteraneene și, de mai mulți ani, producătorii italieni – „acele melițe toscane", cum le zice Régis – fac un marketing foarte activ, cu multă imaginație, încununat de un mare succes. Prin contrast, Provence nu furnizează decât aproximativ trei la sută din total și, cel puțin până acum, eforturile sale publicitare au fost foarte modeste.

Am dat de aceste statistici privind producția în timp ce-mi puneam în aplicare o ambiție pe care o nutresc de mai mulți ani. Într-o dimineață, cu mai mult timp în urmă, când am văzut prima pantă însorită plantată cu măslini, m-am gândit încântat că aș vrea să am și eu o astfel de livadă – chiar una mică, pentru un amator –, dar să fie a mea și să o pot admira în fiecare zi. Îmi plăcea aspectul preistoric al trunchiurilor, modul generos în care se întind ramurile formând coroana și cum frunzele își schimbă culoarea de la verde la gri-argintiu, agitându-se în vânt. Plăcerea pe care o simțeam la vederea lor a fost numai un început. De-a lungul anilor, am devenit un dependent în ce privește gustul măslinelor, consumate așa cum sunt culese sau negre, făcute *tapenade*[60] cremoase, încununând ouăle de prepeliță; în tarte și salate sau presărate în aluatul jimblei. Apoi, este uleiul. Noi îl folosim la gătit, îl punem în supe, păstrăm brânza de capră în el și, acum, am obiceiul să beau un păhărel în fiecare zi, înainte de micul dejun. Are unul dintre cele mai vechi și mai pure gusturi din lume, neschimbat de mai multe mii de ani.

Gândul că voi putea beneficia de toate bucuriile pe care mi le poate furniza o livadă de măslini din spatele casei a fost atât de incitant, încât am trecut cu vederea o problemă majoră: pomii pe care-i

admirasem și la care râvnisem, cioturoși, cu scoarța crăpată, monumente naturale fără vârstă, aveau cel puțin o sută de ani. Dacă plantam pomi tineri să zicem de cinci ani, un pic mai dezvoltați decât niște smicele –, ar fi trebuit să mai adaug încă un secol la durata mea de viață ca să fiu sigur că mă voi bucura de ei. Deși îmi place să cred că sunt un optimist, există totuși limite.

Régis a fost cel care a încercat să mă pună pe calea cea bună, așa cum procedează deseori. Dacă vreau pomi venerabili între o sută și trei sute de ani –, cunoștea el pe cineva din Beaumes-de-Venise. Lângă Beaumes-de-Venise există un loc unde măslinii cresc pe pantele dealurilor, și amicul lui Régis va fi încântat să-mi furnizeze primele specimene de măslini venerabili. Însă, cu două mici condiții, m-a avertizat Régis: plata va trebui să fie făcută în bani peșin, și pomii să fie livrați în timpul nopții.

— De ce? l-am întrebat. Nu sunt pomii lui?

Régis și-a întins brațele în lături, mișcând palmele în sus și în jos ca și cum încerca să-și păstreze echilibrul.

— Nu prea, a zis el. Dar vor fi. Îi va moșteni de la tatăl său.

Dar, mai întâi, trebuie să-i moară tatăl.

— *Tout à fait,* a rostit filosofic Régis. Din cauza asta trebuie expediați în cursul nopții astfel ca vecinii să nu vadă nimic. Bătrânul nu va ști niciodată. El nu mai iese din casă.

Cumva, ideea unei livezi ilicite de măslini nu prea îmi era pe plac, așa că l-am întrebat pe Régis dacă mai știa vreun alt negustor respectabil de pomi.

— Desigur, există, a răspuns el. Dar trebuie să fii atent, pentru că importă pomii. Și-a ridicat sprâncenele și a clătinat din cap.

— N-ai vrea niște pomi italieni, nu-i așa? Din tonul vocii sale suna ca și cum pomii ar fi fost afectați de vreo boală incurabilă. Sigur, dacă nu

erau francezi, acest lucru îi descalifica din start în ochii lui Régis.

Totuși, discuția m-a făcut să-mi dau seama că nu prea știam ce voiam. Sigur, pomi bătrâni. Pomi frumoși. Dar ce fel de pomi? Mă documentasem suficient de bine ca să știu că existau cel puțin o duzină de soiuri diferite în Provence, unii mai mici decât alții, unii mai rezistenți la îngheț și la atențiile nedorite ale muștei de măslini, unii care dădeau mai multe fructe – informații necesare, dar incomplete pentru un potențial proprietar de livadă. Aveam nevoie ca să mă învețe cineva un novice, confuz cum eram eu – dacă să plantez *salonenque, picholine* sau *aglandau,* unde și când să-i plantez, cum să îngraș pământul și să-i curăț de uscături. Aveam nevoie de un profesor specializat în creșterea măslinilor.

Nu-i greu să găsești experți în Provence. Toate barurile pe care le cunosc sunt pline de ei, dar cheia este să întâlnești un expert ale cărui cunoștințe sunt echivalente cu entuziasmul său. De data asta, am avut noroc. Un amic știa pe cineva – *un homme sérieux* –, proprietar al unui mic, dar înfloritor negoț cu ulei de măsline, și nu numai cu ulei, din Haute Provence-ul natal. Începuse să facă pentru uleiul de măsline ceea ce *négociants* făcuseră în mod tradițional pentru vin: să descopere cei mai buni dintre sutele de fabricanți și miile de livezi răspândite peste tot, în bazinul Mediteranei. Acesta era arealul în care acționa el și includea: Andaluzia, Catalonia, Creta, Galileea, Grecia, Sardinia, Toscana, Munții Adas – oriunde putea fi găsit un ulei bun. În mod adecvat, se numea Olivier, și compania sa, Oliviers & Co., avea sediul în Mane, o localitate nu departe de Forcalquier.

Este un sat mic, și sediul companiei modest – o casă veche de piatră, simplă, dar trainică. Birourile sunt la etaj, iar la parter se află o prăvălie în care vizitatorul poate admira o selecție internațională de

uleiuri. Nu numai admira, poate să și deguste; pe masă sunt înșirate sticluțe și linguriță boante de porțelan, așa că poți lua o înghițitură înainte de a decide ce vei cumpăra. Bunăoară, poți face comparația între un ulei din Andaluzia cu unul din zona Chianti sau cu altul din Valea Les Baux – toate uleiuri extravirgine la prima presă, fiecare fabricat dintr-un soi diferit de măsline, fiecare cu propriul gust și arome distincte și fiecare cu propria culoare, de la nuanțe delicate de verde-jad la un auriu discret, transparent. După cum am descoperit în prima mea jumătate de oră petrecută în acel loc, uleiurile de măsline pot fi la fel de variate ca și vinurile. Chiar și cerul gurii mele, din păcate abuzat rău chiar în dimineața aceea, după ce turnasem pe gât prea multe cești de cafea neagră, putea face distincția între ele.

Comparația cu degustarea vinurilor era accentuată de notițele alături de fiecare soi. Sunt scrie într-un limbaj care amintește de cel folosit în *caves,* cu aluzii la citrice și coacăz negru, anghinare și piper, ierburi aromatice – cuvinte și expresii pe placul acestor granzi cu nasuri fine care își au propria curte în pivnițele Châteauneuf-du-Pape. Singura diferență majoră e faptul că n-are rost să pui de-o parte câteva lăzi de ulei pentru a fi consumate mai târziu. Spre deosebire de vin, uleiul de măsline nu e ajutat de trecerea timpului; dimpotrivă, cel proaspăt este cel mai bun.

Cu cerul gurii acum bine lubrifiat și dinții plini de ulei, am urcat să-l întâlnesc pe Olivier. Un bărbat negricios, cu părul tuns scurt și cu ochelari, avea un aer academic și folosea un vocabular demn de un om de știință, după cum am descoperit, când l-am rugat să-mi explice o expresie care mă nedumerise încă de la prima privire aruncată unei sticle de ulei din Lucea, Italia: *Extra virgine.*

Nu puteam deloc pricepe cum ceva putea fi extravirgin. Mi se părea că sună la fel ca și cum ai

spune despre o femeie că este extra-însărcinată. Cum pot exista grade de virginitate? Aveam impresia că expresia se datora modului exagerat de promovare al italienilor – virgina mea e mai bună decât virgina ta –, fără să servească altui scop decât să facă impresie pe etichetă.

Olivier mi-a aruncat o privire pe deasupra ochelarilor.

— De fapt, mi-a explicat el, există trei stadii de virginitate. Toate uleiurile de măsline conțin acizi grași liberi. Ca să fie definit drept extravirgin, un ulei trebuie să conțină sub 1 la sută din acești acizi. La peste 1 la sută, dar sub 1,5 la sută, ai un ulei *vierge fine.* Orice procent deasupra, până la 3,3 la sută poate fi, de asemenea, calificat ca virgin. Mi-a zâmbit. Virgin *ordinaire.* Înțelegeți?

A continuat să-mi vorbească despre uleiurile de măsline *vintage,* procesul de maturare după ce uleiurile ies din presă (și am fost satisfăcut să aud că pentru cele extravirgine durata e mai lungă decât în cazul celor mai puțin virgine) și, tocmai ne cufundam în apele adânci ale caracteristicilor organoleptice – factori de gust, pe înțelesul profanilor – când Olivier a aruncat o privire spre ceas și m-a anunțat că era timpul să mergem.

În timp ce ne îndreptam spre Forcalquier, pentru esențiala parte a procesului de educație galică, un prânz lung și bine alcătuit, lecția a continuat. Știam deja că uleiul de măsline îți face bine în general, dar n-aveam idee cu privire la unele dintre cele mai rafinate aplicații ale sale. De exemplu, uleiul bine bătut cu un gălbenuș de ou poate fi folosit ca mască garantată că va hrăni și cel mai uscat ten. Ulei amestecat cu esență de rozmarin îți detensionează mușchii. Un amestec de ulei cu mentă verde, masat pe tâmple, se spune că face minuni pentru suferinzii de migrene. Pentru cei care vor suferi după o masă prea copioasă, o lingură de ulei înainte le va proteja mucoasa gastrică, va tempera mahmureala și va asigura un

transit intestinal fără probleme. Este foarte bun și în cazul constipației, ca și pentru a trata acea afecțiune specială la nivel național, în Franța, *crise de foie* (revolta ficatului confruntat cu o mâncare prea bogată și o a doua sticlă de vin tare – un gest necugetat). Așa că, având în vedere că îți menține organele interne într-o stare bună de funcționare, poți trage concluzia că doze zilnice, generoase de extravirgin te vor ajuta să trăiești mai mult. Una peste alta, Olivier a reușit să mă convingă că uleiul de măsline este un panaceu, tratând toate bolile omului, cu excepția poate a unui picior rupt.

Este posibil să mai fi exagerat pe alocuri, însă eu eram fericit să aud despre ele. Sunt atât de multe lucruri în viață de care mă bucur, de la soare la havane, despre care mi se spune că-mi fac rău, astfel că o plăcere sănătoasă este o tratație rară. Oricum, nu-mi trecea prin cap să-l contrazic în momentul în care tocmai soseam la Forcalquier și ne croiam drum prin piața mare, spre restaurantul cu un nume curios – Le Lapin Tant Pis – și spre bucătarul-șef al acestuia, Gérard Vives, pe care mi l-aș fi dorit drept vecin. Bucătarul urma să ia masa cu noi – întotdeauna un semn încurajator –, precum și doi dintre colegii lui Olivier. Nu era prima dată când mă aflam printre experți – eu, un *ignoramus*.

Olivier a scos o sticlă conținând ultima sa descoperire, un ulei local din Les Mées, și l-am gustat amândoi înainte ca prânzul să înceapă cu adevărat. Cumva, mă așteptam ca el să scoată din buzunar două linguriță boante de porțelan, dar a recurs la o tehnică mult mai rustică. La masă, a fost adusă pâinea, acel tip irezistibil de jimblă, moale și elastică atunci când o strângi între degete. Am rupt-o bucăți și i-am urmărit pe profesioniștii din jur cum făceau mici adâncituri în miez cu ajutorul degetului mare. Sticluța a început să circule și golurile au fost umplute cu ulei. Toate capetele erau lăsate în jos și nasurile folosite intens

pentru a-i evalua buchetul. Apoi, ca niște păsări au început să soarbă uleiul, plimbându-l îndelung prin gură și apoi înghițindu-l încet. După aceea, au mâncat pâinea, lingându-și degetul mare. Când au terminat bucata, au rupt o alta, repetând procesul.

Aceasta e numai una dintre multiplele metode de testare și cea mai simplă dintre toate. De exemplu, în Corsica, se toarnă câteva picături de ulei pe mână, și localnicii îl încălzesc, frecându-l cu un deget. Apoi, fie lingi mâna sau degetul. Mai există și metoda cartofului, când uleiul e picurat pe bucăți de cartof fiert și, între înghițituri, trebuie să-ți cureți cerul gurii rontăind o bucată de măr. În toate cazurile, se recomandă să respiri adânc de câteva ori pentru ca uleiul din gură să fie bine aerat și astfel să-i poți deslușI toate caracteristicile organoleptice. Sună destul de simplu până când nu încerci. Atunci descoperi rapid și în mod stânjenitor că ai nevoie de ceva practică înainte să poți ține uleiul în gura întredeschisă fără să înceapă să se prelingă în afara ei. Când experții se adună la un loc, descoperi imediat un începător, pentru că are bărbia plină de ulei. În acest caz, eram chiar eu.

Dar, cel puțin, am fost capabil să-l țin suficient de mult în gură pentru a-i aprecia calitățile: un ulei foarte plăcut, aromat, cu un ușor miros și gust amărui, înțepător, de piper la sfârșit. Olivier mi-a spus că fusese presat folosind trei soiuri de măsline – *aglandau, picholine* și *bouteillan,* toate rezistente la atacurile mușteI de măslin și suficient de dure pentru a supraviețui și celor mai aspre ierni din Haute Provence. Poate soiul de măslini pe care plănuiam eu să-i sădesc.

Și așa de la un lucru am trecut la altul, cum deseori se petrece în timpul unui prânz copios, cu patru feluri de mâncare, iar când am terminat, am fost invitat să văd pomii din fructele cărora fusese extras uleiul. În opinia lui Olivier, cel mai bun era în momentul recoltării, cam în jurul sărbătorii

Sfintei Caterina, la sfârșitul lui noiembrie. Mi-a spus că o să aranjeze să fiu călăuzit de un ghid – cineva de *grande valeur,* pasionat de activitatea sa – care să mă sfătuiască în timpul vizitei mele prin livezi.

L-am cunoscut pe Jean-Marie Baldassari în biroul său din Oraison. Un bărbat pe care-l simpatizezi din prima – prietenos, relaxat și cu un aer calm, pe care-l remarcasem la oamenii care lucrează în aer liber. Este șeful sindicatului local al producătorilor de ulei și, foarte curând, mi-am dat seama că își dedicase întreaga viață profesională măslinului. Un pom extrem de inteligent, mi-a spus el, un fel de cămilă printre pomi, capabil să stocheze apa ca să poată face față lungilor perioade de secetă, un pom care durează aproape veșnic. Mi-a mai spus că existau exemplare în apropiere de Ierusalim despre care se credea că ar avea două mii de ani.

În Provence, măslinii s-au confruntat cu niște vremuri grele, afectați atât de om, cât și de natură: de la îngheț, cum a fost groaznica iarnă a lui 1956, până la tendința de a înlocui livezile de măslini cu viță-de-vie, mult mai profitabilă. (Din 1929, numărul de măslini în Provence a scăzut de la opt la două milioane). Apoi, e indiferența generală. Poți vedea victimele pe pantele golite sau, dimpotrivă, îndesite ale dealurilor, crengile strangulate de viță crescută la întâmplare, pomi întregi acoperiți de rugi de mur, sufocați până la moarte. Deși, în mod uluitor, reușesc să supraviețuiască. Dacă vei curăța vița și murii și zona de la baza trunchiului, tai crengile uscate, într-un an sau doi își revin și încep să producă măsline. După cum se pare, cămila isteață este practic indestructibilă, capabilă să revină la viață după ce-a trecut printr-un coșmar în lumea vegetală. Pot să-mi dau seama acum de ce Jean-Marie nutrește o admirație atât de mare față de ei.

Chiar în cazul în care fiecare pom neglijat din Provence ar fi readus la viață și la o stare perfectă de sănătate, producția de ulei ar continua să fie mică în comparație cu cea din Italia și Spania (despre care se spune în ultima vreme că ar fi un „Kuwait al uleiului de măsline"). Provence nu are suflul să fie competitivă din punctul de vedere al cantității. De aceea, trebuie să se orienteze spre calitate și, la fel ca în cazul tuturor lucrurilor bune de mâncat și de băut în Franța, aceasta presupune o clasificare mult râvnită – AOC sau *appellation d'origine contrôlée.*

AOC este echivalentul unei garanții de producător, și o diferență importantă constă în faptul că producătorii nu pot să se clasifice singuri astfel. Certificarea trebuie făcută la nivel oficial: au loc teste, producția și condițiile sunt scrutate, trebuie completate tot felul de formulare și, desigur, organizate degustări – cred că angajații AOC au o ocupație la fel plăcută ca un inspector Michelin. Regulile sunt stricte, indiferent dacă *appellation* sau denumirea originală este conferită unui soi de vin, de brânză sau de pui. Trebuie să specifice proveniența (originea), și calitatea să se ridice la un standard suficient de înalt pentru a merita distincția. Este un sistem care încurajează excelența, protejează împotriva imitațiilor și permite clienților să știe cu exactitate la ce se pot aștepta în schimbul banilor lor. Două uleiuri provensale, de la Nyons și Les Baux, au beneficiat permanent de statutul AOC, iar uleiurile din Haute Provence li s-au alăturat la sfârșitul lui 1999.

— *Bon,* a rostit Jean-Marie. Cam atât în ce privește realitatea și statisticile. Cred că vreți să vedeți niște ulei.

Există șapte prese de extras uleiul în Haute Provence și prima dată ne-am oprit la Moulin des Pénitents, de lângă Les Mées. Am luat-o spre nord, pe niște drumuri drepte, fără trafic, îndreptându-ne spre Montagne de Lure, cu vârful învelit în zăpadă.

Era o zi luminoasă și rece și nu-i invidiam pe culegătorii de măsline de pe pantele dealurilor, lucrând acolo încă de dimineață devreme. Pentru a obține un singur litru de ulei, e nevoie de cinci kilograme de măsline și n-a fost inventată o mașină de recoltat fără a distruge pomul. Măslinele trebuie culese cu mâna. Mă întrebam cât timp durează până când îți îngheață bocnă degetele. Așa cum obișnuia să spună Jean-Marie, trebuie să iubești mult acei pomi ca să faci o astfel de muncă.

Șocul pe care-l suferă o măslină de-abia culeasă, după o viață scurtă de liniște și pace, trebuie că-i considerabil. Poate că a fost culeasă gingaș din pom, dar, după aceea, condițiile o iau la vale: aruncată într-un sac, îngrămădită într-o camionetă și livrată într-o cacofonie declanșată de mecanisme asemenea unei camere de tortură. Mai întâi, intră la spălat, apoi e strivită, apoi presată, în final, învârtită într-o centrifugă.

Cât despre oamenii care muncesc acolo, nivelul de zgomot dintr-o astfel de presă înseamnă că orice fel de comunicare se face urlând în urechea celuilalt la câțiva centimetri distanță, un mic obstacol în calea altor lecții pentru mine. Chiar și așa, Jean-Marie a fost în stare să penetreze barajul și să-mi prezinte tot procesul de fabricare, de la start la finiș, de la sacii cu măsline, așteptându-și rândul la mașina de spălat, până la celălalt capăt al șuviței curgătoare de ulei verde-auriu. Era un miros minunat în aer, bogat, alunecos și promițător, un miros cald pe care îl asociez întotdeauna cu razele de soare.

Priveam cum măslinele, separate de crenguțe și frunze, erau spălate, devenind strălucitoare, și treceau spre stadiul următor, *broyage,* în cadrul căruia erau zdrobite, formându-se o pastă densă și întunecată la culoare.

— Probabil, te întrebi ce se-ntâmplă cu sâmburii, mi-a zis Jean-Marie.

Ah, da, uitasem de sâmburi. Se pare că sunt cu mult mai folositori și importanți decât ai crede. La un moment dat, unii producători mai avangardiști credeau că vor îmbunătăți calitatea uleiului dacă vor extrage sâmburii și vor presa numai miezul dinăuntru, o complicație în plus și destul de costisitoare. Apoi, au descoperit că uleiul procesat astfel nu ținea prea mult. Există o substanță naturală în acei sâmburi care împiedică uleiul să rîncezească.

— Nu-i de niciun folos să te pui cu natura, a adăugat Jean-Marie. Dumnezeu le știe pe toate cel mai bine.

Cu timpanele încă vibrând din cauza zgomotului produs de mașinărie, ne-am dus în biroul din față, unde doi producători se sprijineau de un birou. Unul dintre ei, cu fața roșie și jovială, se oprise să vadă cum merge procesul tehnologic.

— *Alors,* l-a interogat el pe celălalt, *ça coule?*

Din ce văzusem dincolo, uleiul curgea ca un mic torent de munte, dar evident nu era o formulă corectă să admiți acest lucru. Celălalt producător s-a încruntat și a făcut un semn cu mâna, ca și cum lucrurile ar fi putut sta mult mai rău.

— Eh, a zis el. *Quelques gouttes.* Câteva picături.

Fata din spatele biroului zâmbea și, când am întrebat-o dacă recolta era bună în acel an, a dat afirmativ din cap, făcând semn spre un recipient înalt de sticlă. Era plin cu o mostră din primul ulei al sezonului, un *aglandau* nediluat. Când l-am ridicat și privit în lumina soarelui, uleiul arăta atât de gros încât ai fi putut crede că era aproape solid.

— Acesta este uleiul lui Monsieur Pinatel, m-a informat ea. Ținem separate grămezile. V-aș putea spune de unde provine fiecare ulei – nu pomul, dar livada. La fel ca vinul.

Venise timpul să plecăm mai departe. Jean-Marie – poate singurul francez în viață care muncește în timpul prânzului – avea niște treburi

de rezolvat și am căzut de acord să ne revedem după-amiaza devreme, pentru a face un tur prin livada de măslini. Urma să ne întâlnim în cafeneaua din Dabisse, denumită Bar Moderne.

Barurile de țară au tendința să reflecte caracterul țării respective și suprafețele goale, dure din Bar Moderne aveau ceva din austeritatea Haute Provence, măturată de vânturi. Când clienții intrau, prin ușile deschise pătrundea un suflu de aer rece, care se încălzea numaidecât oamenii se salutau și porneau o conversație. Bărbații obișnuiți să muncească în aer liber, unde trebuiau să strige ca să fie auziți la distanță și să poată acoperi huruitul tractoarelor, par să-și fi dezvoltat niște voci mult amplificate. Bubuiau când vorbeau unul cu altul, și râsul lor avea rezonanța unor explozii minore.

În acea zi, puteai distinge o selecție interesantă de șepci, o paradă de modă a reprezentanților a trei generații diferite. Cel mai bătrân om din încăpere, ghemuit într-un colț deasupra unui *pastis,* cu mâinile în jurul paharului ca pentru a-l proteja, purta un lucru ce poate că aparținuse unui comandant rus de tanc în timpul celui de Al Doilea Război Mondial – o creație din pânză groasă, de culoare oliv, cu niște apărători lungi pentru urechi, atârnate ca la ogari, încadrându-i chipul ars de soare și acoperit de tuleie albe. Companionii lui mai tineri purtau fie șepci turtite pe cap sau căciulițe de lână; unul le avea pe ambele, șapca trasă peste căciuliță. Numai băiatul din spatele barului, cu șapca lui baseball, părea să fie un adept al modei contemporane.

Pe ecranul unui televizor, agățat pe peretele din spate, locuitori de pe o altă planetă se zvârcoleau într-un videoclip muzical, fără să le acorde cineva atenție. Un câine își făcea rondul pe la mese, așteptând bucăți de zahăr. Am băut un pahar cu vin roșu înghețat și, privind pe fereastră, am observat cum cerul se întunecă subit. Soarele dispăruse. Un strat de nori grei, de culoarea cositorului, erau

purtați iute de vânt și era clar că pe dealuri se făcuse al naibii de frig.

Am fost dat în grija lui Monsieur Pinatel, care aștepta la intrarea într-un hambar vechi de piatră, adulmecând aerul. După ce mi-a strâns viguros mâna, ne-am urcat în camioneta sa, urmând un drum de țară îngust sub norii negri ce pluteau jos și trecând pe lângă o livadă de meri curios de decorativă: șiruri de pomi, sfrijiți și desfrunziți, fiecare legat de următorul cu ajutorul unei plase fine de sârmă, atârnând aproape de pământ. De la distanță, arăta ca și cum cineva ar fi transformat întreaga livadă într-o prăvălie de împachetat cadouri, dar își pierduse interesul înainte de a finaliza totul.

— Are rolul să protejeze fructele în caz de grindină, mi-a explicat Monsieur Pinatel. Fără plase, companiile nu vor să asigure recolta. A scos un mârâit și a scuturat din cap.

— Asigurarea. Mulțumesc Domnului că nu trebuie să procedăm la fel cu măslinii.

Am priceput ce-mi spusese numai în momentul în care am lăsat livada de meri în urmă și am pătruns într-un ocean de măslini. Mii de pomi se întindeau pe pantele dealului, arătând ca niște sculpturi primitive, pline de frunze, în contrast cu pământul gol, pietros. Majoritatea se aflau acolo de două sute de ani; veteranii aveau dublul acestei vârste. Recolta ajungea la mai multe sute de mii de măsline și fiecare dintre ele trebuia culeasă cu mâna de pe crengi.

Ne-am oprit la capătul unei alei lungi, dintre pomi, unde culegătorii se aflau la lucru – bărbați și femei din satele din jur, făcând ceea ce făcuseră și stră-stră-străbunicii lor. În acele zile de demult, când călătoreau pe măgar sau pe jos, recoltarea măslinelor era una dintre puținele ocazii din an în care locuitorii unor sate izolate puteau să fie împreună. Era o șansă rară ca băieții să le întâlnească pe fete și, adesea, povești romantice se

închegaseră sub pomii aceștia. Un sac de măsline poate că avea același farmec ca un buchet de trandafiri roșii. Iubirea înflorea și erau aranjate mariajele. Primul copil de sex masculin primea, de obicei, numele de Olivier.

Poate că obiceiurile s-au mai schimbat, la fel și uneltele folosite de culegători, dar tehnica a rămas aceeași ca acum două mii de ani. Un *bache,* o folie imensă de plastic, se așază pe pământul de la baza pomului, pe care urmează să cadă măslinele. Acestea sunt desprinse de pe ramuri cu un instrument despre care ți-ai putea imagina că-i folosit să îngrijești un animal blănos și foarte mare – un pieptăn cu mânerul scurt, lat de vreo douăzeci de centimetri, cu un șir de dinți ciobiți. Când ramurile de jos au fost pieptănate, culegătorul se cațără pe o scară portabilă, lată jos, îngustă sus, ca să ajungă la ramurile de sus ale pomului. Sus pe scară, jumătate din corpul culegătorului dispare; tot ce mai vezi e o pereche de picioare ieșind din frunziș, niște obiecte bizare, majoritatea învelite-n blugi. Alături de vâjâitul vântului poți auzi cum cad măslinele, pleosc, pleosc, pe *bache* și, ocazional, câte un blestem, când o crenguță scapă și zgârie câte un obraz înghețat. E o muncă lentă și grea.

În timp ce mă aflam în automobil, în drum spre casă, la sfârșitul zilei, simțind cum mi se dezmorțesc la căldură mâinile și picioarele, am înțeles de ce mulți fermieri preferă să taie livezile și să cultive struguri. Vița-de-vie îți permite să obții foarte repede un profit; cam la trei ani după ce ai investit, ești deja în afaceri, și condițiile de lucru sunt mult mai plăcute. În afară de tăiere, majoritatea treburilor mai grele le poți face când simți căldura soarelui pe umeri, un lucru mai pe placul oaselor tale ca și al stării de spirit. Și, dacă vinul e suficient de bun, strugurii pot furniza un profit frumos podgorenilor. Măslinele sunt altceva.

Aud tot timpul același refren: nimeni nu s-a îmbogățit de pe urma cultivării lor.

Mi-am dat seama că afecțiunea mea față de măslini era mai mult bazată pe emoție decât pe spirit practic. Fusesem captivat de istoria acestor pomi, de rezistența lor încăpățânată în fața dezastrelor naturale și de refuzul lor de a muri. Nu obosesc niciodată când privesc frunzele lor strălucind în soare și trunchiurile lor masive, noduroase și contorsionate de efortul pe care-l fac să iasă din pământ. Astfel de sentimente, credeam eu, sunt tipice pentru un amator atras de pitoresc. Cu o mare surprindere și plăcere, am descoperit că ele sunt împărtășite de fermierii care muncesc din greu pe acele pante înghețate ale dealurilor. Trebuie să iubești măslinii ca să poți depune o astfel de muncă.

12
Vineri dimineața în Carpentras

Poți vedea deseori călătorind prin Vaucluse niște mici loturi plantate cu câteva șiruri neregulate de puieți de stejar, în jurul cărora sunt plasate niște plăcuțe cu avertismente severe, în negru și galben. *Défense de pénétrer sous peine de sanctions correctionelles graves*[61] se poate citi pe ele, atrăgându-se totodată atenția asupra articolelor 388 și 444 din Codul Penal francez. N-am idee în ce ar putea consta pedepsele. Poate o călătorie însoțit de gardieni și cu cătușe la mâini, spre Insula Diavolului, sau niște amenzi usturătoare și detenția într-o stațiune balneară. Te-apucă groaza, gândindu-te la astfel de posibilități.

Deși eu iau în serios astfel de avertismente, este clar că alții n-o fac; tăblițele cu atenționări sunt mereu furate, mânjite cu fecale sau folosite ca țintă de către vânători. Dar, în teorie, poți fi urmărit în justiție, dacă le ignori și te aventurezi în acel loc. Este sau mai degrabă va fi, dacă Dumnezeu, vremea sau capriciile solului și sporilor o vor permite un teren prețios, un teren unde bogăția zace la câțiva centimetri sub nivelul solului. Un teren cu trufe.

Nu cu mult timp în urmă, am avut norocul să petrecem ceva timp într-o casă la marginea străbunului tuturor câmpurilor cu trufe: o moșie întreagă, cu o suprafață de peste o sută de acri. Era de departe cel mai impresionant exemplu pe care l-am văzut vreodată privind hotărârea omului de a cultiva trufe negre, atât de cumplit de scumpe și de capricioase – „tuberculul divin", care îi face pe gurmanzi să tremure în așteptare chiar dacă trebuie să-și vâre adânc mâinile în buzunar.

Ne-am împrietenit cu proprietarii, Mathilde și Bernard, și ei ne-au povestit câte ceva din istoria moșiei. Fusese o pășune obișnuită, când tatăl lui

Bernard ochise terenul, sesizându-i potențialul. Îl cumpărase cu mulți ani în urmă, fiind un om cu multă răbdare și viziune. Era pregătit să aștepte apariția trufelor sale. Foarte probabil că era și un mare optimist, pentru că trufele negre au o minte proprie și tind să crească unde vor ele și nu în locurile unde se presupune că ar trebui s-o facă. Tot ce poate omul să facă este să le creeze condiții propice, să-și țină degetele ferm încrucișate ca să alunge ghinionul și să aștepte de la cinci la zece sau chiar cincisprezece ani.

Cam așa a procedat și el. Au fost plantați douăzeci și cinci de mii de stejari de trufe pe un teren în pantă bine drenat și instalați mai mulți kilometri de țevi de irigare. O investiție impresionantă, după cum spunea toată lumea, deși sistemul de irigare a cauzat mult amuzament în rândul localnicilor la acea vreme. Cine a mai pomenit ca stejarii la rădăcina cărora cresc trufele să fie udați ca niște mușcate? Bani aruncați pe fereastră. O să-i pară rău de ei.

Însă tatăl lui Bernard studiase în amănunt modul de îngrijire al stejarilor și era conștient că arborii au nevoie de apă în timpul arșiței verii. Nu dorea să lase nimic la voia întâmplării, așa că a instalat sistemul de irigare ca o asigurare împotriva secetei. Astfel că în anii neobișnuit de secetoși, când furtunile din august întârziau să-și facă în mod normal apariția, arborii săi erau bine alimentați cu apă. În consecință, iarna de după secetă, când alții scurmau pământul și nu găseau nimic, el își avea recolta sa de trufe. În final, localnicilor le-a înghețat râsul în gât. Ca un fel de compliment și răzbunare unii dintre ei au început să le braconeze.

Protejarea unei suprafețe mari de teren, situat într-un colț îndepărtat de țară ridică probleme considerabile. În acest caz, situația era și mai dificilă din cauză că hoții de trufe acționează de obicei în timpul nopții. Câinii lor, antrenați să le

miroasă, n-au nevoie să le vadă; se lasă conduși de nasurile lor acolo unde e nevoie. Acționând pe întuneric, scuza tradițională a braconierului, dacă-i oprit și chestionat – „Tocmai l-am scos pe Fido la plimbare” – nu-i prea convingătoare. Orele 2.00 dimineața pare cam ciudată pentru o plimbare. Totuși, din cauza beznei făptașul e rareori prins. Uneori, e auzit, ocazional zărit, rareori prins. Și, în acest caz, ce se poate face?

Au încercat tot felul de sisteme de descurajare. Tăblițe avertizând cu urmărirea în justiție și amenzi s-au dovedit total nefolositoare; o succesiune de paznici de noapte, incapabili să acopere un teren atât de mare; au fost recrutate gâște în chip de sistem mobil de alarmă, dovedit confuz și ineficient. (Unele dintre ele n-au trăit prea mult, fiind ușor de omorât și foarte bune de mâncat). După experimentul cu gâștele au fost ridicate garduri de sârmă de statura unui om. Braconierii au apărut imediat cu clești de tăiat sârma.

În final, au fost aduși pe moșie patru câini de pază – niște bestii mari, de talia unui ciobănesc german și foarte iuți de picior. Închiși în cuștile lor în timpul zilei, erau sloboziți seara și lăsați să patruleze pe tot terenul. Fuseseră antrenați să nu-l atace pe braconier, ci să-și concentreze atenția asupra câinelui acestuia și ideea a dat roade. Trebuind să aleagă între fugă sau moarte, câinele braconierului își amintea dintr-odată că avea o treabă urgentă în altă parte, luând-o la goană. Fără capacitatea câinelui de a detecta locul unde se aflau trufele, braconierul nu mai avea ce să facă. Putea săpa toată noaptea fără să găsească altceva decât o mână de noroi. Așa că mai bine se ducea acasă.

Un câine care descoperă trufe e la fel de valoros ca un depozit în bancă și l-am văzut la lucru pe unul într-o după-amiază la începutul sezonului. Era o cățelușă, o corcitură cu blana cenușie și cu

mustăți lungi, de talie foarte joasă, asemenea celor mai buni câini care scurmă după trufe și era complet absorbită de ce făcea. O urmam în timp ce mergea încet printre copaci, cu capul în jos, cu nasul încrețit și dând din coadă. Din când în când, se oprea și începea să scurme, surprinzător de gentil, și nu dădea greș niciodată. Întotdeauna, se afla o trufă imediat sub suprafață, extrasă cu ajutorul unei mici unelte sub formă de U, în timp ce ea adulmeca buzunarul stăpânului în așteptarea recompensei, o bucățică de Gruyère.

Sezonul trufelor se întinde de la primul îngheț până la ultimul și, în acest răstimp, bucătăria de fermă a lui Mathilde și Bernard capătă un miros plăcut de parfum. De îndată ce deschizi ușa, te întâmpină aroma puternică de trufe și ești un mare norocos pentru că ți se oferă una dintre specialitățile casei. Poate fi denumită Rolls Royce-ul unturilor: straturi alternative de unt și trufe proaspete, fin tăiate, puse pe pâine prăjită, presărată cu *gros sel,* sare de mare grunjoasă, însoțite de-un pahar sau două cu vin roșu. Dacă nici asta nu-ți deschide apetitul, nimic n-o poate face.

Spre sfârșitul fiecărei săptămâni din acel sezon, poți zări în colțul bucătăriei două coșuri mari de răchită, conținutul acoperit bine cu o cârpă umedă. Acestea sunt trufele adunate în ultimele șapte zile, gata să fie duse vineri dimineața la piața din Carpentras și, săptămâna aceasta, Bernard mi-a încredințat mie această importantă sarcină. Sunt învestit ca purtător de trufe oficial, persoana care cară coșurile.

Am plecat la ora șapte dimineața, conducând aproape fără să vedem nimic în față prin stratul de nori joși plutind deasupra dealurilor în timpul iernii. Pe când intram pe drumul spre Carpentras, soarele i-a pulverizat din calea sa, lăsând numai niște urme palide pe un cer tot atât de albastru ca în iulie. Urma să fie una dintre acele zile de iarnă

limpezi, strălucitoare, când peisajul se conturează în fața ta ca și cum ar fi fost cizelat.

În automobil plutea o aromă delicioasă, puțin umedă. L-am întrebat pe Bernard de ce era nevoie să mențină trufele umede și mi-a explicat pericolele evaporării. Din momentul în care sunt extrase din pământ trufele încep să se usuce, pierzând umiditate sau, chiar mai rău, pierzând din greutate, uneori până la zece la sută. Și, pentru că trufele se vând la gramaj, acei zece la sută reprezintă o sumă bunicică. În pericol de a dispărea, după cum spunea Bernard, prin evaporare.

Am ajuns în Carpentras la opt și jumătate. Și, după cum se părea, deja se aflau acolo toți entuziaștii trufelor din Vaucluse. Trebuie că erau vreo sută de persoane adunate pe una dintre laturile Pieței Aristide Bruant, altfel goală. Piața se ține în fiecare vineri dimineața, din noiembrie până-n martie și, după cum vă puteți aștepta, cu sediul stabilit într-un bar. Cei care sosiseră mai devreme, acum fortificați după ce băuseră cafea și un strop de tărie ca să se apere de frigul dimineții, începuseră să iasă din bar pentru a da târcoale în jurul meselor de trestie întinse afară. La fel a făcut și Bernard. L-am urmat, purtând coșurile, încercând să arăt nepăsător, ca și cum eram obișnuit să car de colo-colo zeci de mii de franci înveliți într-o cârpă umedă.

Unul dintre nenumăratele lucruri plăcute în ce privește piața din Carpentras este faptul că nu-i una închisă, rezervată profesioniștilor. Oricine are o trufă de vânzare își poate încerca norocul cu *courtiers* – brokerii care le achiziționează pentru clienții lor din Paris sau Périgord și am văzut cum un bătrân se apropie sfios de masa unde un *courtier* se pregătea pentru afaceri.

Bătrânul s-a uitat în jur sperios, înainte de a scoate ceva înfășurat într-un ziar din buzunarul său. A despachetat obiectul, o trufă măricică, și l-a

prezentat în palmele făcute cupă. Nu știu dacă proceda astfel ca să o ascundă de ochii lacomi ai competiției sau ca să-i amplifice aroma.

— *Allez, sentez,* mirosiți-o, l-a îndemnat bătrânul. Am găsit-o în fundul grădinii.

Courtier-ul s-a aplecat deasupra trufei și a inhalat, apoi s-a uitat la bătrân cu o imensă neîncredere.

— Sigur, a zis el. În timp ce-ți plimbai câinele.

În acel moment, negocierea a fost întreruptă de sosirea unui *gendarme,* croindu-și drum prin mulțime până a găsit un spațiu degajat în fața meselor. Cu o mișcare ceremonioasă a ridicat brațul stâng, studiindu-și cu emfază ceasul. Satisfăcut că sosise momentul startului oficial, și-a dus un fluier la gură și a suflat scurt de două ori.

— *Le marché est ouvert,* piața s-a deschis, a anunțat el. Este ora nouă fix.

Era destul de ușor să-i descoperi pe marii vânzători, *trufficulteurs,* cu papornițele lor umflate sau coșurile învelite în pânză și *courtiers* la mesele lor. Nu puteai ști însă cine erau cumpărătorii anonimi, care făceau rondul printre mese. Carpentras e o piață bine-cunoscută și există întotdeauna șansa să vină cineva să cumpere pentru restaurantele de trei stele, în consecință, dacă se apropie un om care-și exprimă interesul față de conținutul coșului tău, nu numai că-i politicos să-l lași să le miroasă, dar există posibilitatea să închei și o afacere bună.

După ce Bernard a înclinat din cap, am dat la o parte pânza și am ridicat unul dintre coșuri spre nasul unui domn elegant, cu accent parizian. Capul lui aproape că a dispărut în interiorul coșului și-i puteam vedea umerii înălțându-i-se și coborând în timp ce respira adânc de mai multe ori. A zâmbit și a dat apreciativ din cap, apoi a selectat o trufă pe care a început s-o răcâie cu atenție, cu unghia de la degetul său mare, până ce a dat de culoare și de micile vinișoare albe imediat sub pielița de la

suprafață. Ca o regulă generală, cu cât mai neagră trufa, cu atât mai parfumată și mai de dorit. Și, prin urmare, și mai scumpă, pentru că prețul e legat de aromă. Cu alte cuvinte, plătești ce-ți semnalează nasul.

Domnul a dat din cap din nou și a pus trufa la locul ei. Părea foarte impresionat. Mă așteptam să scoată banii.

— Merci, messieurs, ne-a zis ceremonios și a plecat mai departe. Nu l-am mai văzut niciodată. Evident, nu era decât un mare amator de trufe, dornic să le simtă parfumul și textura, și nu un cumpărător. Se pare că în fiecare piață există unul.

Bernard are clienții săi regulați, care îi cumpără trufele de ani de zile și urma să-i vedem de îndată ce vânzători și cumpărători începeau să se mai rotească unii în jurul altora și prețul zilei era stabilit. Dar, pentru moment, eliberat de responsabilitățile mele, puteam să mă plimb, să privesc și să ascult.

Afacerile cu trufe au și o parte plină de secrete. Sursele de aprovizionare nu sunt dezvăluite niciodată. Cererea e mult impulsionată de faptul că se folosesc banii peșin și nu se dau bonuri de casă. Nu există niciun fel de garanții și elemente de siguranță. Neregulile – uneori descrise în mod lipsit de delicatețe ca pungășii – nu sunt tocmai rare. Și anul acesta, ca și cum ar fi confirmat cele mai rele temeri ale lui Monsieur Farigoule, ticăloșii de chinezi sunt foarte ocupați să se infiltreze pe piața franceză. Arma lor secretă este *Tuber himalayensis,* o ciupercă orientală care arată și chiar miroase la fel ca adevărata *Tuber melanosporum* din Provence. Totuși, există două mari diferențe: impostorii de chinezi vând ciuperca lor numai la o fracțiune din prețul adevăratelor trufe și are un gust sau cel puțin așa se spune ca de cauciuc.

Teoretic, n-ar trebui să fie vreo problemă. Puse alături, nu-i pericol să confuzi cele două soiuri.

Dar, potrivit zvonurilor de pe piață, se întâmplă ca afaceriști lipsiți de scrupule să le amestece – câteva trufe adevărate într-un maldăr de falsuri chinezești – și să ceară prețul cel mai mare. Dacă s-ar pune vreodată problema refolosirii ghilotinei, atunci această crimă s-ar califica fără îndoială pentru o astfel de pedeapsă.

În prima jumătate de oră și ceva am remarcat că atât oferta, cât și cererea nu se prea mișcau din loc. Chiar și așa, era un du-te-vino pe lângă tarabe, *courtiers* și vânzători fiind angajați în negocieri pe șoptite, în încercarea de a stabili un preț pe kilogram. Întrucât nu există niciun preț fixat oficial, totul se negociază. Totodată, dacă un vânzător nu e mulțumit cu prețul din Carpentras, există posibilitatea să-și vândă marfa în piața din Richerenches de sâmbăta dimineața, puțin mai la nord. Așa că nu era cazul să se precipite. De abia după primele tranzacții mai mari, prețul zilei a început să se contureze, la circa 2 700 de franci kilogramul.

Acesta a fost semnalul pentru scoaterea telefoanelor celulare, probabil pentru a transmite vestea spre toate colțurile lumii trufelor și puteai fi sigur că prețul nu va rămâne prea mult la nivelul de 2 700 de franci. În timp ce trufele călătoresc spre nord, valoarea lor crește enorm și, în momentul în care ajung la Paris, prețul lor s-a dublat deja.

Tranzacțiile începeau să prindă aripi. Stăteam lângă unul dintre *courtiers,* luând niște note, când am prins de veste că cineva se strecurase în spatele meu, foarte aproape. Când m-am întors, aproape am dat nas în nas cu un om care încerca să citească peste umărul meu ce scrisesem în carnețel. Sunt sigur că era convins că mă aflam în posesia unor informații prețioase, confidențiale. Cât de dezamăgit ar fi fost, dacă ar fi reușit să descifreze mâzgăliturile mele în engleză și să-nțeleagă că se

refereau numai la hainele purtate de eleganții dealeri de trufe.

Ghete prăfuite cu tălpi groase, jachete voluminoase cu buzunare multe în interior, închise cu fermoare, conținând plicuri maronii pline cu bani peșin, berete – una cu un aranjament ingenios de apărătoare pentru urechi – șepci de iahting modificate, o pălărie neagră cu boruri late și eșarfe lungi, înfășurate astfel încât să ascundă fața până la nivelul ochilor. Un efect sinistru întrerupt numai atunci când eșarfele trebuiau îndepărtate pentru a permite nasului să-și facă treaba rituală, să adulmece aroma trufelor.

Majoritatea bărbaților și femeilor erau de vârstă mijlocie și cu un aspect rural, dar erau și câteva excepții notabile, tineri îmbrăcați în haine de piele, cu chipuri dure, păr tuns scurt și cercei de aur. Bodyguarzi, m-am gândit eu imediat, zărind umflăturile de sub jachetele lor, probabil înarmați și periculoși, evident prezenți acolo ca să protejeze teancurile de bancnote de 500 de franci circulând dintr-o parte în alta. După ce i-am privit câteva momente, am înțeles că-și însoțeau mama mai în vârstă în timp ce aceasta se târguia aplecată deasupra unei duzini de trufe mici, învelite în noroi într-o pungă de plastic.

Bernard decisese că sosise momentul să vândă și am găsit unul dintre contactele sale regulate în spatele unei mese mici la marginea mulțimii. La fel ca alți *courtiers,* echipamentul său era format dintr-un amestec de vechi și modern: o balanță portabilă de cântărit trufele, folosită de mai bine de o sută de ani și un calculator electronic de buzunar. Trufele au fost examinate pentru culoarea lor, adulmecate și transferate din coșuri într-un săculeț de pânză de bumbac, agățat de un cârlig pentru a-l cântări, potrivind cele două greutăți de alamă pentru ca bara să rămână orizontală. Bernard și *courtier*-ul au studiat-o cu grijă, au schimbat o privire și au dat afirmativ din cap. Căzuseră de

acord asupra greutății. Apoi, *courtier*-ul a făcut corp comun cu calculatorul său apăsând pe taste, i-a arătat cifrele lui Bernard, ferind afișajul cu mâna, ca și cum ar fi avut acolo o imagine licențioasă. Au dat din nou afirmativ din cap. Căzuseră de acord și asupra prețului. A fost completată o filă dintr-un carnet de cecuri (Bernard este un model de perfecțiune în ce privește practicile legitime într-un business nebulos și nu vrea să vândă pe bani peșin) și așa am pus punct muncii noastre din acea dimineață.

„Și acum era timpul pentru cabaret", a zis Bernard, așa că ne-am făcut loc prin mulțime și am intrat în bar. Zgomotul era foarte mare, în pofida tehnicii secretoase de conversație observate de mine în piață printre oamenii trufelor. Păreau incapabili să spună ceva fără să-și apere gura cu mâna ori de câte ori vorbeau, probabil ca să-i evite pe unii ca mine, învățați să tragă cu urechea. Informații prețioase, ca starea de sănătate a propriului ficat sau timpul probabil pot fi astfel ferite de urechi curioase; sau ar trebui să fie, dacă vocile lor n-ar bubui în spatele mâinii protectoare.

Combinația de accente de la țară, fraze pe jumătate contrase și permanent prezenta barieră a mâinii făceau ca aceste conversații să fie greu de urmărit și cu greu am reușit să pricep câte ceva din numai două schimburi de opinii. Primul a fost mai ușor, pentru că îmi era adresat. Tocmai fusesem prezentat unuia dintre dealeri, un *gaillard,* un bărbat foarte voinic, plesnind de sănătate, cu un stomac și voce adecvate staturii. M-a întrebat ce părere am despre piață și i-am spus că eram impresionat de cantitatea de bani în circulație. A dat din cap, și-a rotit privirea prin bar, apoi s-a aplecat spre mine cu o mână ridicată spre colțul gurii, în caz că altcineva ar fi putut să audă întâmplător așa-zisa lui șoaptă la puterea 10:

— Știți, sunt bogat. Am cinci case.

Înainte de a-i putea da o replică, s-a dus spre celălalt capăt al barului, unde și-a înfășurat brațul în jurul umerilor unui tip micuț, aplecându-se spre el la fel cum făcuse mai devreme cu mine, cu mâna la gură, gata să-i împărtășească cine știe ce informații de natură extrem de confidențială. Presupun că-i un obicei dezvoltat de-a lungul anilor într-un business care face din discreție un fetiș și mă-ntrebam dacă el se extinde și la viața personală. Oare avea vreodată o discuție normală cu nevasta lui sau comunicarea se rezuma la o succesiune de murmure, ochi mijiți și înghionteli? Mi-i puteam imagina la masă, la micul dejun: „Psst! Mai vrei o ceașcă de cafea? Vorbește mai încet. Te-ar putea auzi vecinii”.

Cea de-a doua revelație în cursul acelei dimineți a reprezentat-o o piesă deosebit de remarcabilă de echipament în goana după trufe; în opinia mea, numai mintea unui francez ar fi putut născoci așa ceva. Era descrisă de un dealer care-și însoțea spusele cu tot felul de gesturi grafice și o anume cantitate de vin vărsat pe masă.

Instrumentul fusese făcut pentru un bătrân – un om extrem de bătrân – născut și crescut lângă Carpentras. Toată viața sa adultă și-o dedicase pasiunii pentru trufe. Era nerăbdător s-o pornească la primul îngheț și își petrecea toate iernile la picioarele Mont Ventoux însoțit de câinele său. Venea în fiecare vineri dimineața la piață, cu sacul lui de in plin ochi cu munca de o săptămână. După ce-și vindea trufele, se alătura celorlalți oameni de la bar ca să bea ceva, întotdeauna un Suze, înainte de a pleca să-și reia vânătoarea. Pentru el o zi petrecută departe de căutarea asiduă a trufelor era o zi pierdută.

Trecuse timpul, și trupul bătrânului a cedat după ce stătuse o viață încovoiat și chircit în condiții aspre, toți acei ani expus vântului înghețat venind dinspre Siberia care-i stârnea dureri de rinichi. Îi cedase spatele. Trebuia să stea absolut drept. Orice

deviere de la poziția perpendiculară era o agonie și chiar și mersul un efort dureros. Se isprăvise cu vânatul trufelor.

Totuși, pasiunea nu-l părăsise și era suficient de norocos să aibă un prieten care-l aducea în fiecare vineri la piață. Oricum, era mai bine decât nimic, dar vizitele sale săptămânale s-au transformat într-o sursă de imensă frustrare. Putea să privească trufele. Putea să râcâie pielița de pe ele. Putea să le inspire aroma, dar – pentru că nu putea să se aplece – le putea mirosi numai pe cele care-i erau puse în palmă sau ridicate sub nasul lui. Era din ce în ce mai copleșit de regretul că nu putea să-și aplece capul și să inhaleze mirosul dintr-un coș întreg, să fie înconjurat de aroma de trufe, acel lucru care-i furnizase atâta plăcere în lunga sa viață. Consătenii săi de la bar analizau problema.

Am aflat că un veteran din cel de al Doilea Război Mondial a fost cel care venise cu ideea, inspirat de modelul unei vechi măști de gaze militare. Era un *museau télescopique* sau un fel de nas extensibil. La un capăt era o mască abreviată care acoperea nasul și gura, cu o bandă elastică lată pentru a o putea agăța pe cap. De mască era atașat un tub din pânză groasă împăturit ca burduful unei concertine și, la celălalt capăt, o nară artificială, un tub de aluminiu. Folosind acest instrument ingenios, bătrânul putea trece de la un coș la altul, inhalând aromele după pofta inimii, menținând în același timp postura verticală. Un triumf al medicinei practice asupra adversității crude. Cât de mult aș fi vrut să-l văd în acțiune!

La orele 11.00 piața se închidea. Multe dintre trufele achiziționate se aflau deja în trenuri, pentru a evita să se deshidrateze în continuare, gonind de la Provence la Paris sau, în unele cazuri, la Dordogne, unde urmau să fie prezentate ca originare din Périgord. Trufele din această regiune sunt considerate ca fiind de o calitate superioară – la fel cum pepenii din Cavaillon sau untul de

Normandia – și, prin urmare, costau mai mult. Dar statisticile pomenite în cafenea, pe care sunt înclinat să le cred mai mult decât orice altceva, pretind că până la cincizeci la sută dintre trufele vândute în Périgord își aveau originea în Vaucluse, unde prețurile erau mai mici. Natural, la fel ca majoritatea lucrurilor legate de afacerile cu trufe, și această afirmație nu era confirmată oficial. Orice cerere în această direcție e întâmpinată cu o privire inocentă și un ridicat neștiutor din umeri.

Știu numai un sfârșit adecvat pentru o dimineață petrecută într-o piață de trufe, și acesta e un prânz bazat pe aceste delicatese. Ești sigur că vei fi bine servit într-unul dintre restaurantele specializate, ca *Chez Bruno,* din Lorgues („templul trufelor"), dar Lorgues este destul de departe de Carpentras. Apt e mai aproape și în Apt se află Bistrot de France, un restaurant cu o atmosferă veselă, foarte aglomerat, din Place de la Bouquerie. Cu pereții acoperiți de postere, șervețele de hârtie pe mese, un mic și plăcut bar la intrare, pentru cei care simt o nevoie urgentă să bea ceva, aroma felurilor gustoase plutind în aer – este un loc cald, foarte plăcut după ce-ai stat mai multe ore afară-n frig. Și, cu atât mai bun, deoarece în timpul sezonului respectiv găsești întotdeauna în meniu un anume fel delicios pe bază de trufe.

Am sosit acolo cu puțin timp înainte de 12.30 ca să descoperim că restaurantul era deja aglomerat: de clienții obișnuiți în timpul iernii, locuitori ai orașului și din satele apropiate, adresându-se unul altuia în limba folosită iarna: franceza. (În timpul verii, auzi mai ales vorbindu-se în olandeză, germană și engleză.) Cu fața spre intrare erau doi domni, așezați alături unul de altul, dar mâncând singuri, fiecare la masa lui de o persoană. Acesta este un aranjament foarte civilizat pe care numai rareori l-am mai văzut în afara Franței și mă întreb de ce. Poate alte naționalități simt îndemnul mai primitiv de socializare, nevoia să mănânce în

turme mici. Sau, așa cum crede Régis, este posibil ca francezul să fie mai interesat de un fel bun decât de o conversație neplăcută și folosește toate ocaziile pentru a se bucura de un prânz solitar.

Un chelner înalt, vorbind ca și cum rostogolea pietricele în gât, ne-a condus la o masă și ne-am înghesuit alături de un cuplu care plănuia să profite de deliciile lunecoase ale unor stridii crude servite de un pat de gheață. După ce-am aruncat o privire spre meniul scurt, scris de mână, ne-am simțit asigurați că restaurantul continua să fie aprovizionat cu trufe; tot ce aveam de făcut era să ne hotărâm asupra primului fel și, din vizitele anterioare, știam că trebuia să dăm dovadă de prudență. Bucătarul-șef este un adept al așa-numitei *cuisine copieuse* – niște porții mari, uneori și mai mari, din tot ce pregătește el –, așa că te trezești că nu mai poți înghiți nimic când ajungi la felul principal.

Anghinarele păreau o alegere suficient de bună. Au fost aduse la masă, o jumătate de duzină, *à la barigoule,* cu pătrunjel, țelină, morcovi și șuncă într-o supă aromată care ne-a mers direct la inimă. Vecinii noștri de masă trecuseră la felul principal, o tocăniță de carne de vacă, folosindu-și furculițele pentru a tăia carnea și ajutându-se cu bucăți de pâine în chip de tacâmuri consumabile, ca să poată ghida fiecare bucățică direct în gură. Fără dubiu, maniere proaste într-o societate politicoasă, deși foarte practic dacă vrei să mănânci tot sosul.

Unul dintre semnele mai puțin evidente ale unui restaurant bine condus, profesionist este ritmul de servire al chelnerilor, modul cum se succed felurile. Dacă serviciul e prea lent, există tendința de a mânca prea multă pâine și de a bea prea mult vin. Acesta e un lucru rău, dar opusul său este chiar mai rău. Dacă ești servit într-un mod prea alert, dacă, bunăoară, chelnerul se agită prea mult în jur și încearcă să-mi ia farfuria, înainte să pot șterge tot sosul cu pâine, dacă simt cum îmi suflă-n

ceafă, și degetele lui bat darabana pe spătarul scaunului, în timp ce eu îmi aleg bucata de brânză preferată, reușește să ruineze totul. Papilele mele gustative de-abia au timp să se acomodeze cu un gust, apoi imediat cu un altul. Simt cum sunt împins afară și nedorit, iar prânzul se transformă într-o cursă de viteză.

Pauzele sunt esențiale: câteva minute între feluri, pentru a permite apetitului să-și revină și să fie resuscitat sentimentul de anticipare, șansa de a te bucura de acel moment, de a privi în jur și de a asculta conversațiile purtate la mesele din jur. Am o slăbiciune teribilă de a colecta frânturi din conversațiile altora și, ocazional, sunt răsplătit cu fragmente neobișnuite de informații. În acea zi, mi le-a furnizat o femeie solidă, dar proporționată, așezată la o masă lângă a noastră care, din câte am putut afla, avea un magazin de lenjerie în localitate.

— *Beh oui,* i s-a adresat ea însoțitorului ei, agitându-și lingura cu emfază, *il faut du temps pour la corsetterie.*

Nu poți contrazice o astfel de informație. Mi-am propus să nu mă grăbesc deloc când voi merge să cumpăr un corset și m-am sprijinit de spătarul scaunului ca să-i permit chelnerului să ne servească felul principal.

Consta în *brouillade de truffes* – combinația clasică de omletă cu felii negre de trufe, servite dintr-o cratiță adâncă de cupru așezată pe masă între noi. Eram noi doi, dar acolo se afla suficientă *brouillade* pentru trei persoane, posibil ca să nu fie vreo problemă cu evaporarea pe drumul ei de la bucătărie spre masă. Cu furculița într-o mână, bucata de pâine în cealaltă, un semn de mulțumire în direcția Sf. Anton, patronul culegătorilor de trufe, am început să înfulecăm.

Gustul trufei vine în continuarea aromei sale, complexe, nici de ciupercă, nici de carne, ci undeva între. Mai mult decât orice altceva, are gust

de aer liber și în gură simți un contrast extrem de echilibrat între textura mai tare, ce trebuie ronțăită, a trufei și ouăle pufoase. Poți găsi trufe în zeci de rețete mai elaborate, de la ravioli consumate de milionari până la cel mai savuros pui duminica, dar eu cred că nimic nu-i mai bun decât lucrurile simple. Ouăle bătute bine într-o omletă constituie fundalul cel mai adecvat.

Am reușit cumva să terminăm și cea de-a treia porție și ne-am relaxat. Experta în corsete vorbea despre avantajele unei posturi corecte. Argumentele ei erau livrate printre înghițituri copioase de plăcintă de mere și frișcă și puteau fi rezumate astfel: puteai să mănânci oricât de mult doreai, atâta timp cât stăteai drept și purtai pe sub haine un echipament suficient de solid pentru a-ți furniza un sprijin adecvat. Mă întreb dacă editorii revistei *Vogue* știu și ei acest lucru.

Tempoul mai scăzuse în restaurant. Apetitul tuturor fusese satisfăcut, deși clienți mai ambițioși dădeau încă semne de viață, în așteptarea desertului. Eu simțeam nevoia să ronțăi un pic de brânză, numai un pic, atât cât să meargă cu încă un pahar de vin. În meniu nu puteai găsi niște cantități atât de mici. Așa că la masă a fost adusă o roată de Banon, înfășurată-n frunze uscate de castan și legată cu rafie, tare pe dinafară, moale în interior, în diferite grade până la un centru aproape lichid, sărată, cremoasă și puternic mirositoare. Nu se știe cum a dispărut și ea.

Un prânz simplu, minunat. Nimic prea sofisticat, cu excepția unor ingrediente excelente și a unui bucătar-șef încrezător în puterile sale și cu bunul-simț de a nu înăbuși aromele, a nu adăuga tot felul de condimente sau a pregăti sosuri sofisticate. Carnea și legumele e bine să le lași în sucul lor, să le servești în cantități apreciabile și mai ales să respecți anotimpurile – aceasta era formula lui. Când trufele sunt proaspete, servește trufe, când căpșunile sunt cele mai bune, servește

căpșune. Presupun că modul în care dirijează acest restaurant poate fi considerat de modă veche, pentru că, în aceste timpuri moderne, totul, începând de la sparanghel la carne de vițel, este adus la masă cu avionul și poate fi consumat tot timpul anului. Dumnezeu știe de unde vin – sere, fabrici de mâncare sau, îmi imaginez, din emisfere diferite –, dar ai totul la dispoziție, la un preț desigur. Sau, mai degrabă, la mai multe prețuri.

Este evident că prețul e mai mare. Este puțin probabil ca aceste alimente să fie la fel de proaspete precum cele din partea locului, în pofida miracolelor refrigerării și a unui proces descris ca „întârziere a coacerii". Și, cel mai rău lucru, este ignorat calendarul, așa că ești lipsit de plăcerea de a aștepta cu nerăbdare să guști primul produs din acel an, o delicatețe a sezonului. Mare păcat să fii lipsit de gusti așa ceva.

Vine primăvara. În curând, dealerii de trufe din Carpentras vor uita de cântarele lor și de calculatoare, *gendarme*-ul își va pune fluierul de o parte, și piața va fi închisă. Vor apărea braconierii însoțiți de câinii lor, fără îndoială angajați într-o afacere necurată. Bucătarul-șef de la Bistrot de France își va schimba meniul și nu vei mai putea mânca trufe proaspete decât la sfârșitul anului. Dar sunt fericit să aștept. Chiar și în cazul trufelor pot spune că sunt fericit să le aștept.

13
„Degete verzi” și tomate negre

Cred că de cel puțin douăzeci de ani au început să se răspândească prin câmpiile și văile Lubéron-ului grădinile șic, ca un fel de plantă agățătoare delicată și la mare preț.

Moda a fost adusă de valul de refugiați dornici să scape în fiecare an de influența nefastă a climei reci și neplăcute din nord. Fără îndoială, își iubesc cea de-a doua reședință a lor din Provence. Iubesc lumina, arșița și aerul uscat. Totuși, privind în jurul lor, când noutatea unor raze puternice de soare s-a mai risipit, ajung la concluzia că le lipsește ceva. Peisajul de la țară – în majoritate griuri combinate cu toate nuanțele de verde, în contrast cu stâncile albe din calcar și pâlcurile de stejari ofiliți – este izbitor și de multe ori spectaculos. Însă, în opinia lor, arată cam prea golaș. Sigur că-i acoperit de tufe de lavandă, de grozamă și de rozmarin, de viță-de-vie și de cireși, poate puțin prăfuiți sau de unul-doi migdali în mare suferință. Toate astea nu sunt suficiente pentru a vindeca dorința de a vedea în jurul lor o vegetație mai luxuriantă. Refugiații au început să dorească nuanțe mai puternice și vegetație ornamentală, ducând dorul straturilor de flori și boitelor ca de smarald de acasă. Pe scurt, râvneau să aibă ceea ce se poate numi o grădină adevărată – o mulțime de trandafiri, glicine încovoiate ca să mai umbrească toată acea piatră, copaci mai înalți decât cei de pe aici. Și așa, cu un curaj nesăbuit date fiind condițiile locale, au început să planteze oaze decorative pe terenurile pietroase și pe terasele de pe pantele dealurilor.

Clima, solul și absența apei sunt probleme majore; natura umană, nerăbdătoare să aștepte rezultate, o alta. Grădinile create de la zero au nevoie între zece și douăzeci și cinci de ani înainte să ajungă la forma dorită, fotogenică, luxuriantă. Copacii de câmpie – stejarii și măslinii – au nevoie

de și mai mult timp. Rețeta clasică pentru o peluză – sămânță, apoi tuns și bătătorit timp de două sute de ani – are menirea să pună la și mai grea încercare răbdarea iubitorului de grădini. Era clar că natura singură nu putea accelera creșterea, așa că nu putea fi lăsată de capul ei. Cine ar vrea să-și petreacă o întreagă viață printre smicele?

Nerăbdarea străinilor a stârnit inițial nedumerire pe plan local. De ce se grăbeau, de ce atâta goană? Într-o societate agricolă obișnuită cu succesiunea lentă a anotimpurilor și cu o rată de creștere anuală, măsurată-n milimetri, ideea că te interferezi cu ritmurile naturii era necunoscută. Dar n-a trecut prea mult timp până când a început să se audă sunetul banilor, și dorința străinilor de a obține rezultate imediate a devenit o binecuvântare pentru localnici. Atât de mult încât fenomenul a luat amploare, transformându-se într-o adevărată industrie: grădini instant, aduse și fixate cu o iuțeală uluitoare, talente uimitoare pe planul arhitecturii peisagiste și, trebuie spus, și costuri pe măsură.

În majoritatea cazurilor, procesul începe sub nivelul solului. Înainte de a planta indiferent ce, se pune problema în ce se pune sămânța sau răsadul și, imediat, ne lovim de diferența dintre pământul fertil și pământul sărac, obișnuit. Primele explorări ale solului viitoarei grădini nu sunt deloc încurajatoare. Pământul fin, uscat de soare, conținând mai mult pietriș decât orice altceva, presărat cu amintiri rămase de pe vremea foștilor proprietari: fragmente de faianță, bidoane de ulei vechi și ruginite, roți strâmbe de bicicletă, sticle de *pastis* și câte o gheată în stare avansată de descompunere. Deloc bun pentru plante! Monsieur, aveți nevoie pentru grădina visurilor dumneavoastră de tone – multe tone – de pământ bun, gras. Și, desigur, pentru că apa este principala condiție pentru creșterea plantelor, de un sistem de irigare care să vă asigure că ele nu se vor usca. De-

abia atunci putem purcede la sarcina serioasă a plantării.

În acel moment, prin fața ochilor unora dintre ei trece spectrul falimentului, alții redescoperă subit farmecul simplu ale cimbrului și levănțicii, plante ce supraviețuiesc și chiar prosperă fără sol de import sau aducțiuni de apă din altă parte. Totuși, pentru alții, suflete curajoase sau vizionari ambițioși sau, pur și simplu, oameni mai bogați acest moment este urmat de o inspirație profundă și adâncirea mâinii în buzunar, dând drumul sarabandei.

Primele care sosesc sunt buldozerele – ele netezesc locul, lăsând în urmă imense dune de pietre, rădăcini și orice tufișuri neinspirate, așezate în calea progresului. Sigur că toate aceste resturi trebuie cărate de acolo. Apare echipa de evacuare a lor, urmată îndeaproape de un convoi de camioane – pline ochi cu pământ excavat din locuri la mare distanță, mult mai fertile, apoi alte camioane pline cu trandafiri și leandrii și saci cu îngrășământ, camioane cu bucăți de gazon rulate ca niște covoare, camioane cu tot felul de plante ornamentale, artistic tunse sub formă de conuri și sfere. Și, apoi, apar punctele nodale din arhitectura unei grădini: copacii.

Chiar nu-i un lucru neobișnuit să vezi întregi păduri mobile, unduindu-se în camioane, de-a lungul drumului, până dispar pe tot felul de alei private, unde accesul este interzis. Platani, care să mărginească aleea lungă până-n fața casei, măslini la marginea bazinului de înot, tei, chiparoși și castani să-ți încânte ochiul într-o seară de vară. Toți sunt bine trecuți de vârsta adolescenței, deja adulți, cu rădăcinile vârâte în butoaie adânci sau învelite-n pânză de sac. Oferă o priveliște de neuitat. Vor face parte dintr-o grădină impresionantă. Și o notă de plată cu adevărat spectaculoasă.

De-a lungul anilor, *pépiniéristes* sau grădinarii dotați cu pepiniere au apărut peste tot prin Provence precum ciupercile după ploaie. Sunt și mai numeroși decât agenții imobiliari; îi poți găsi înghesuiți cu sutele în coloanele de pe unsprezece foi din *Pagini aurii,* cartea de telefon din Vaucluse. Sediile lor sunt variate ca mărime, de la o baracă la marginea unui mic câmp până la sedii impozante la capătul unor terenuri de mai mulți acri, unde se înghesuie puieții și spre unul dintre aceste locuri m-am îndreptat în căutarea inspirației și a unui ghiveci mare cu geranium.

Imperiul grădinilor lui Monsieur Appy este situat mai jos de Roussillon, un sat cu un aspect decolorat de prea mult soare; un sat copt, scorojit, cu locuințele din piatră extrasă din carierele de gresie ocru din apropiere. În timp ce cobori dealul cu mașina și o cotești spre Gordes, solul cu nuanțe ruginii se schimbă în maro și vița-de-vie mărșăluiește peste haturi în șiruri ordonate, imaculate, în timp ce terenul devine tot mai plat. Și acolo, la distanță, apare forma curbată a unui acoperiș transparent, vizibilă pe deasupra coronamentului copacilor.

Nu e deloc drept să spui că-i o seră, pentru că are mărimea unui hangar. Un Boeing mai mititel ar putea fi lăsat acolo, să crească mare și să-i dea aripile în atmosfera caldă, și tot ar mai rămâne suficient loc pentru o junglă mai modestă în spate. Într-o după-amiază fierbinte, atunci când am fost eu acolo, chiar mirosea a junglă; atmosfera era umedă și sufocantă, cu o boare de fertilitate atârnând în aer și n-aș fi fost deloc surprins să-și facă apariția vreo maimuță – fără îndoială, bolborosind ceva cu accent provensal urmărindu-mi atent mișcările din spatele unui pâlc de tufe înalte de azalee.

Rareori poți vedea atât de mult verde într-un singur loc sau mai bine zis atât de multe nuanțe de verde, fiecare frunză strălucind de sănătate – yucca

și gardenii, ficuși uriași cu trunchiuri subțiri, solzoase, plante perene și neperene, tufe ciudat de perfecte. Sunt sigur că, într-o zi mai liniștită, le-ai putea auzi crescând – ca o șoaptă umedă –, dar zilele sunt rareori atât de liniștite. Este un du-te-vino de oameni, robotind printre rânduri, împingând la roabe sau înlocuind plantele din straturi. Arhitecți peisagiști, însoțiți de clienții lor, studiază locul și iau notițe, ocazional plimbându-și degetele prin pletele unei ferigi luxuriante. În fața intrării, tot timpul pleacă și vin camioane și automobile umplute cu elemente ale viitoarelor straturi de flori și cu arbuști ornamentali. Este o întreprindere remarcabilă, cel mai departe lucru de natură pe care ți l-ai putea imagina – plante cultivate în șiruri disciplinate, drepte, și aceasta e numai sera principală.

Speciile mai mari și mai greu de crescut sunt ținute pe cealaltă parte a drumului. Aici găsești copaci, cu măslini bătrâni de peste o sută de ani, și chiparoși cam de șapte metri înălțime, aliniați în șiruri lungi, alături de orice alt tip de arbore estimat că ar putea supraviețui în Provence. Pe o parte se află sediul arbuștilor ornamentali, plin cu plante tunse sub formă de *boules,* piramide sau păsări zdravene, cu gâtul lung. Am văzut o tufă extraordinară, tăiată sub forma unui șarpe. Cred că, inițial, avusese cinci metri înălțime și, potrivit calculelor mele de amator, o vârstă de cel puțin șaizeci de ani. Din experiența mea, tufele acestea cresc cu sub trei centimetri pe an. Însă eu nu sunt posesorul unor degete fermecate ca ale lui Monsieur Appy.

Un om foarte plăcut și cu imense cunoștințe profesionale, îl zărești țâșnind printre plante și clienți, dând tot felul de sfaturi, de la făina de oase până la stârpirea limacșilor, ajutându-te să pui plantele în mașină, în timp ce îți mai ține o ultimă lecție de cinci minute cu privire la tăierea crengilor uscate. Are un licăr ager în ochi și, judecând după

dimensiunea afacerii sale, nu-i de mirare că-i strălucesc astfel. Pot spune că merită succesul de care se bucură. Nu mă pot gândi la un loc mai bun, unde să te duci, dacă vrei să transformi o bucată de teren sterp într-o mică operă de artă verde. Sau chiar una mai mare, un fel de Versailles modern.

Mie unul nu prea îmi plac grădinile la scară mare. Deși nu pot să nu admir efortul, optimismul, investițiile, talentul unui *pépiniériste* și rezultatul final, adesea superb. Am văzut unele dintre ele și ai putea să juri că au fost plantate în secolul al XIX-lea, și nu în urmă cu numai câțiva ani. N-aș putea însă spune că doresc o grădină din aceea, cu nevoia constantă de a fi alimentată de un strat protector de bancnote de 500 de franci. Ar fi o sarcină prea grea și o responsabilitate permanentă să-ncerci să ții natura sub control; mai știu că natura va câștiga mereu – are mai multă putere decât mine și nu face niciodată pauză la prânz.

Cu ceva timp în urmă, decisesem că nu-i de mine un mic Versailles. Aș fi mai fericit cu ceva mai puțin grandios, cu o grădină ușor de administrat și pot spune c-am avut noroc să dau exact peste omul capabil să mă ajute în acest sens.

Jean-Luc Danneyrolles este specializat în grădinile de legume, *potager.* Alți grădinari experți și artiști peisagiști și-ar da sufletul, descriindu-ți priveliștea și arborii, aleile frunzoase și crengile împletite ale teilor; în schimb, Jean-Luc se extaziază când vine vorba de morcovi.

Prima dată am auzit de el de la un prieten. Cei doi se plimbau în timpul iernii prin pădure, când Jean-Luc s-a oprit subit în dreptul unui stejar obișnuit, bătut de vânt și pipernicit ca alte sute asemenea. Observase o zonă circulară, ca arsă de foc, la baza trunchiului. S-a lăsat în patru labe, a adulmecat locul, a zgâriat la suprafața lui și a mirosit din nou, apoi a scobit o gaură cu mâinile goale și cu multă grijă a extras o trufă.

După ce am auzit povestea asta, de-abia așteptam să-l întâlnesc. Îmi imaginam o creatură mitică, jumătate om, jumătate ogar, o versiune pe două picioare a câinilor căutători de trufe ai lui Bernard, hirsut și adus de spate, posibil cu un nas mare, umed. Când, în fine, ne-am văzut, realitatea era cu totul alta: un personaj arătos, cu păr negru, des, ochi căprui, pătrunzători și un zâmbet parcă croit de un dentist de la Hollywood. Foarte uman, ca aspect. Totuși, după ce l-am cunoscut mai bine, am remarcat ceva la Jean-Luc, o caracteristică aparte comparativ cu alți oameni, chiar și cu oameni care, ca și el, colaborau cu natura pentru a-și câștiga existența. Avea o afinitate supranaturală cu pământul; parcă ar fi văzut prin el. Bunăoară, e capabil să treacă printr-un loc pe unde au mai trecut alte sute de oameni înaintea sa și să descopere ceva ce le scăpase tuturor.

Ne aflam într-o zi în sediul său – obișnuit pentru un grădinar, cu cizme într-un colț, pachete de semințe în dulăpioare și un miros curat, puternic, de eucalipt ars, dinspre plita lui de fier. Se mai aflau acolo tot felul de resturi de antichități, toate descoperite de Jean-Luc pe terenurile din jurul casei sale. E o zonă pe care o descrie ca fiind o *poubelle antique,* o groapă de gunoi, un depozit conținând tot felul de lucruri pierdute sau aruncate de specia umană de-a lungul a 6 000 de ani.

Adunase o serie de lame de topor miniaturale, unele tot atât de mici cât o cutie de chibrituri. Erau pietre descoperite cu mult timp în urmă în albia râului Durance, apoi fasonate, ascuțite și polizate până începeau să lucească. Arătau ca niște tomahawk-uri infantile, evident prea mici pentru a fi fost folosite ca arme. De fapt, erau unelte confecționate de omul neolitic, „inventatorul agriculturii” și folosite așa cum noi folosim o foarfecă de tuns atunci când tăiem crengile încâlcite ale arboretului. Cred că în Epoca de piatră grădinăritul nu era o activitate zgomotoasă.

În timp ce Jean-Luc își etala mai multe din descoperirile sale pe masă, asistam la o succesiune de civilizații. Puteai vedea monede romane, ușor roase pe margini de trecerea secolelor, purtând încă imagini ce puteau fi recunoscute. Pe una, profilul estompat era identificat de câteva litere lizibile ca fiind al lui Augustus Caesar; pe alta, forma unei femei așezate lângă o amforă. Mai era o parte din degetul de marmură, în mărime naturală, rămas dintr-o statuie. Un cub perfect tăiat, acoperit cu mozaic bleumarin. Și zeci de fragmente de teracotă, unele inscripționate cu numele fabricanților romani, unele numai marcate cu adâncitura unui deget mare, lăsată de un roman.

— Ce părere ai de asta? m-a întrebat Jean-Luc, zâmbind mânzește, în timp ce împingea spre mine o bucată de ceramică aproape pătrată. Era mai mică decât palma mea și înfățișa un cuplu gol, până în cele mai mici detalii deși numai de la gât în jos, probabil pentru a le apăra reputația –, prins într-un moment de acrobație sexuală. O piesă de pornografie romană. Făcuse parte dintr-un serviciu de masă, adus în ocazii potrivite? Și care erau astea? Orgii? Căsătorii? Bar mitzvah? Sau era ceva tipic pentru stilul vremii, o decorațiune plină de rafinament, pe care orice familie romană din clasa mijlocie o expunea pe masă, când îi invitau pe vecini la cină?

Aveam un sentiment straniu să țin un astfel de lucru în mână și să văd pe fereastră mărturii ale lumii moderne: stâlpi de telegraf, o mașină parcată, un drum asfaltat. Exact în locul în care mă aflam trăiseră oameni cu mii de ani în urmă, lăsând în urma lor relicve de felul celor expuse în muzeele de artă și artefacte, adesea fascinante și, uneori, foarte frumoase. Nu-mi puteam imagina cum se vor prezenta rămășițele secolului al XX-lea – bile de plastic și de metal și tot asortimentul de suvenire nucleare – și dacă ele vor mai putea trezi interesul cuiva.

L-am întrebat pe Jean-Luc cum poate el să descopere lucruri pe care ceilalți oameni le treceau cu vederea.

— *C'est le regard du jardinier,* a răspuns el. Ochi de grădinar care studiază pământul, în loc să-l privească superficial. Știu că nu-i atât de simplu cum sună, însă el insista că era exact așa. Pentru el, arheologia practicată sporadic nu-i nimic mai mult decât un hobby.

Munca lui se vede în legume. Aproape mereu, sâmbăta dimineața, îl poți găsi la taraba lui din Apt, unde își vinde produsele. Toate crescute *à la façon biologique* – adică fără „beneficiile" chimicalelor: fără pesticide, fără substanțe care să stârpească buruienile, niciun fel de cocteiluri de stimulenți de creștere, nicio interferare cu natura. Când i-am spus lui Jean-Luc că am văzut într-un magazin din California cred că era denumit butic de legume – că se vindeau tomate sub formă de pătrat, pentru a fi mai ușor păstrate în frigider, a căzut pe gânduri. Expresia lui era mai grăitoare decât orice ar fi spus.

Își crește legumele în mod natural de mai mulți ani, cu mult timp înainte ca cele organice să fi devenit o modă. Articolele entuziaste despre modul în care te răsplătește pământul au tendința să-l irite. În opinia sa, grădinarii serioși nu-și părăsesc niciodată pământul. Deși reînvierea interesului față de alimentele crescute organic l-au transformat într-un fel de guru al legumelor în Franța. Este autorul unei cărticele foarte elegante despre ceapă și usturoi – prima care include sfaturi despre cum să scapi de liliecii-vampiri – și tocmai a terminat o alta despre tomate. Acum, oamenii îl cheamă să-i ajute, când vor să-și facă *potagers.* Îți va proiecta grădina de legume, îți va furniza semințele și te va învăța cum să procedezi ca să se dezvolte bine. Dacă i-o ceri pe-un ton frumos, s-ar putea chiar să vină la masă, să gustați împreună din acele legume.

Faimosul său client este Alain Ducasse, în prezent cel mai aclamat bucătar-șef din Franța, cu șase stele Michelin. Ducasse are un restaurant la Paris (de trei stele), un altul la Monte Carlo (trei stele) și, mai recent, un al treilea, în Haute Provence, la Moustiers Sainte Marie. La Moustiers, Jean-Luc a plănuit și plantat o *potager* potrivită pentru un prinț al gastronomiei; nu e o afacere de rutină, cu șiruri de legume convenționale, mazăre, fasole și lăptuci –, ci o locuință modernă pentru unele legume străvechi și aproape uitate.

Pe acestea le adună din toate colțurile țării. Uneori, a dat de ele crescând sălbatice pe câmp sau luptându-se să supraviețuiască printre buruienile unor grădini de mult abandonate. Are legături cu alți grădinari, mult mai în vârstă decât el, care îi dau semințe de plante, crescute din semințe pe care, la rândul lor, le-au primit de la alți grădinari, și mai bătrâni. Studiază manuale clasice, ca *Les Plantes potagères,* al lui Vilmorin, publicat în 1890, unde sunt descrise legumele pe care obișnuiau să le consume strămoșii noștri. În acest fel, a redescoperit un văr de departe, dar foarte fraged de păstârnac, o întreagă serie de ierburi aromatice și o ciudățenie despre care eu cred că s-ar putea să aibă un viitor frumos.

La prima privire, arată ca formă și textură cu o tomată, dar e o tomată neagră. Sau, depinzând de lumină, o tomată vinețiu-întunecată, nu foarte diferită de culoarea vinetei. Are un gust delicat, poate ușor mai puternic decât al unei roșii, și efectul vizual este melancolic și dramatic. Parcă văd cum îi crește popularitatea în rândul bucătarilor-șefi, cu o slăbiciune pentru farfuriile albe mari și salatele viu colorate. Cu ceva noroc, s-ar putea chiar să scoată tomata pătrată din business.

Ultima dată când l-am văzut pe Jean-Luc, lucra la un proiect pentru un festival de grădinărit

organizat la Chaumont. Plănuia un *potager* perfect și, înainte de a trece la munca pe teren, pregătise un model la scară din placaj, foarte educativ în ce privește conceptul de grădină.

În total, urmau să fie 150 de varietăți de plante, aranjate în patru răzoare pătrate: ierburi aromatice, legume care înfloresc, legume din care se consumă partea de sus și legume rădăcinoase, fiecare pătrat înconjurat de un mic gard-viu. Straturile erau separate de poteci acoperite cu pietriș, divizând terenul sub forma unei cruci. În centru, unde se întâlneau toate potecile, urma să fie plantat un pom găsit de Jean-Luc, scheletul unui străvechi măslin, înghețat în timpul iernii din 1956. Și, la celălalt capăt, urma să fie un *gloriette,* un frumos adăpost al grădinarului, cu acoperiș în pantă pronunțată și vârf ascuțit.

Diferitele elemente erau vizibile cu ajutorul unor machete mai mici. Folosise hârtie diferit colorată pentru a marca șiruri de smocuri microscopice, indicând feluritele legume, cu un strat de prundiș miniatural acoperind potecile, o crenguță care să marcheze pomul, totul la scara unei grădini – mărturie a pasiunii galice pentru ordine, simetrie și acuratețe. Dacă îi dai drumul unui francez în lumea mare, primul lucru pe care-l va face va fi să încerce să organizeze totul; apoi, va vedea dacă plantele vor putea fi consumate. Grădina destinată bucătăriei satisface ambele cerințe. Un lucru frumos și o bucurie în timpul cinei.

Trebuie să admit că mi-ar plăcea să am o grădină ca aceea și l-am întrebat pe Jean-Luc dacă ar vrea să ne proiecteze una – ceva modest, nu mai mult decât o bucățică de teren, cât o batistă mai mare, unde am putea crește tomate de culoare neagră și păstârnac fraged.

Mi-a spus că o s-o facă de plăcere, când se va înapoia de la New York. El și soția sa urmau să petreacă o săptămână acolo; era prima lor vizită în

America și n-aveau idee la ce se puteau aștepta. I-am cumpărat o hartă a Manhattan-ului și, în timp ce o studia, am încercat să mă gândesc ce părți din oraș l-ar putea interesa.

Dar unde să îl trimiți pe un grădinar profesionist la prima sa vizită la New York? Central Park părea o sugestie evidentă și, sigur, mărimea sa – aproape de două ori mai mare decât întreg Principatul Monaco – îl va impresiona pe Jean-Luc. Deși mă întrebam dacă nu cumva se va simți ofensat în sufletul lui de grădinar de imensitatea parcului, de potecile sinuoase, la întâmplare, de absența liniilor drepte, de arborii crescuți sălbatic și, în general, de lipsa de formalism. Ar mai trebui să-l avertizez și în legătură cu niște lucruri dăunătoare pentru sănătate din acel parc, de la hotdogs letali, până la hoții pe role. Totuși, mă gândeam că s-ar putea să-i placă felul cum natura era fasonată pe Park Avenue, cu florile plantate primăvara și sus, dominând traficul, grădinile suspendate de pe terasele milionarilor.

Cât despre legume, va vedea că sunt mai mari, mai lucioase și mai numeroase decât în Franța. Și nimic absent, din cauza anotimpului. Va mai avea de-a face cu negustorii de legume coreeni, care par că au preluat întreg business-ul cu legume din Manhattan. Din nefericire, compararea de note cu colegi profesioniști va fi mult mai dificilă, deși m-a amuzat gândul că un coreean și un provensal ar putea încerca să discute finețuri legate de dovlecei fără a dispune de o limbă comună.

În final, am decis să-i propun un singur lucru. Dacă Jean-Luc dorea să vadă ceva verde – un lucru verde serios – bine cultivat, acel loc era Bursa.

A ridicat privirea de pe hartă, clătinând uimit din cap, încântat de grila simetrică a străzilor din Manhattan.

— Nu mi-am dat seama niciodată cât este de logic, mi-a spus el. Atât de simplu.

— Este și amuzant, am replicat eu. Foarte distractiv. Dar vei descoperi că, după Provence, ritmul vieții este puțin șocant. Toată lumea gonește.

— De ce?

Sunt dăți când ridicarea din umeri este singurul răspuns viabil.

14
P.S.

În urmă cu unsprezece ani, mai mult accidental decât plănuit, am scris *Un an în Provence.* Ar fi surprinzător să constați că lucrurile nu s-au schimbat între timp și s-a afirmat mai ales în presa britanică faptul că am contribuit și eu la unele dintre acele schimbări. Una dintre crimele de care mă fac vinovat este faptul că i-am încurajat pe oameni să viziteze regiunea. Prea mulți oameni – mult prea mulți oameni – dacă ar fi să dai crezare relatărilor. Încă și mai rău, au fost vizitatori de cel mai rău soi. Un articol de ziar, teribil de excentric, pretindea că scrierea mea va inspira autobuze întregi de huligani britanici, obișnuiți ai stadioanelor de fotbal, să descindă în Lubéron (deși acest grup n-ar putea fi bănuit că se omoară cu lectura). Cititorii erau asigurați că huliganii vor bea bere până își vor pierde mințile și vor fi animați de cele mai violente intenții. Cu multă încântare, erau descrise jafuri oribile, depravare și distrugeri. Dar, întrucât nimeni nu s-a deranjat să-i informeze și pe huligani, ei nu și-au făcut apariția. Așa că povestea s-a stins de la sine.

A fost înlocuită de alte relatări, ale altor posibile invazii, majoritatea scrise de pe poziții avantajoase, la 1 600 de kilometri distanță, pe celălalt mal al Canalului, în care autorii deplângeau sfârșitul Provence ca zonă nealterată. A fost interesant pentru mine să compar ce spuneau acele articole cu ce pot constata privind afară pe geam: cel mai adesea, priveliștea îmi oferea un drum pe care nu-i picior de om și o vale tot atât de pustie. Nici pomeneală de vreo invazie a unei hoarde.

În prezent, unsprezece ani mai târziu, nu s-au schimbat prea multe lucruri. Doar podgoriile din vecinătate s-au dezvoltat enorm și există un număr mai mare de restaurante. Unele dintre cele mai

populare sate, cum ar fi Gordes și Bonnieux, se aglomerează în iulie și august. Însă nu există și nici nu vor exista, atâta timp cât actualele restricții privind construcțiile rămân în vigoare, acele hoteluri cu trei sute de camere și parcuri tematice sau complexuri rezidențiale. Provence este în continuare frumoasă. Suprafețe întinse sunt încă sălbatice și pustii. Pace și liniște – niște lucruri rare, periclitate în lumea modernă, pot fi încă găsite aici din plin. Bătrânii continuă să joace nesfârșite partide de *boules.* Piețele sunt la fel de colorate și abundente ca întotdeauna. Ai loc să respiri, și aerul este curat.

Mai presus de orice, oamenii determină caracterul locului, și localnicii nu par să se fi schimbat deloc. Sunt fericit că am această ocazie să le adresez mulțumiri pentru căldura cu care m-au primit și nenumăratele lor gesturi pline de bunătate. Datorită lor simțeam că ne-am întors acasă.

Observații

[←1]

Ca întotdeauna (fr.)

[←2]

Dumneavoastră (fr.)

[←3]

Tu (fr.)

[←4]

Profan (eng.)

[←5]

Control radar frecvent (eng.)

[←6]

Avioane la joasă înălțime (eng.)

[←7]

Acasă la marele Mac Donald (eng.)

[←8]

Pivnițele (fr.)

[←9]

Vă rog, un Dubonnet. (fr.)

[←10]

Brutărie (fr.)

[←11]

Joc de bile (fr.)

[←12]

Avânt economic (eng.)

[←13]

Parcarea cu plată (fr.)

[←14]

Este scandalos (fr.)

[←15]

Săracul (fr.)

[←16]

Păcat (fr.)

[←17]

Perie (fr.)

[←18]

N-a fost rea (fr.)

[←19]

Băiat frumos (fr.)

[←20]

Cârnații (fr.)

[←21]

Închis (fr.)

[←22]

Ticălos (fr.)

[←23]

Iată! (fr.)

[←24]

Alice mari (fr.)

[←25]

Delicatese (fr.)

[←26]

Lipie cu ceapă și măsline, pâine rotundă, feliată, tip restaurant, pâine de țară, pâine cu maia (fr.)

[←27]

Mohorât (fr.)

[←28]

Primărie (fr.)

[←29]

Sală de festivități (fr.)

[←30]

Sfântul Bonetă-înghețată (fr.)

[←31]

Lovitură de stat (fr.)

[←32]

Alune (fr.)

[←33]

Castelană (fr.)

[←34]

Se spune (fr.)

[←35]

Bătrâne (fr.)

[←36]

Merge (fr.)

[←37]

Așteptați (fr.)

[←38]

Ochi de bou (fr.)

[←39]

Băcănie (fr.)

[←40]

Închis din motive de forță majoră (fr.)

[←41]

Dicționar etimologic al numelor geografice de râuri și de munți din Franța (eng.)

[←42]

Greieri (fr.)

[←43]

Micuț și derbedeu, lipsit de șansă și imbecil, un zăpăcit (în limbaj *marseilez)*

[←44]

Băutură alcoolică franceză asemănătoare absintului.

[←45]

Adevăratul pastis de Marsilia (fr.)

[←46]

Cele mai urâte mirosuri (fr.)

[←47]

Aspectul bogăției (fr.)

[←48]

Plăcerea de a mânca (fr.)

[←49]

Culesul viilor (fr.)

[←50]

Dulap (fr.)

[←51]

Conace fortificate, vile și stâne (fr.)

[←52]

Extrem de atrăgătoare (fr.)

[←53]

Scăldată de soare (fr.)

[←54]

Dezgustător (fr.)

[←55]

O minunăție (fr.)

[←56]

Dulap (fr.)

[←57]

E nostim, nu-i așa? (fr.)

[←58]

Verbină (fr.)

[←59]

Cimbru (fr.)

[←60]

Pastă de măsline cu anșoa (fr.)

[←61]

Intrarea interzisă sub pedeapsa comiterii unei infracțiuni grave (fr.)

Table of Contents

1 4
Al doilea set de impresii 4
2 22
Crimă nerezolvată în care victima a fost un chipeș măcelar 23
3 38
New York Times: „Critic culinar face o descoperire uimitoare: Provence n-a existat niciodată” 39
4 52
Prescripție pentru un sat ideal 53
5 68
Câteva motive ciudate ca să îndrăgești Provence 69
6 83
Ghid al începătorului pentru o primă vizită la Marsilia 84
7 98
Cum să fii un „nas” 99
8 114
Pe urmele unui tirbușon perfect 115
9 133
Opt moduri de a-ți petrece o după-amiază de vară 134
10 159
Efecte pe plan genetic a două mii de ani de Foie Gras 160
11 175
Descoperind uleiul de măsline 176
12 192
Vineri dimineața în Carpentras 193
13 209

„Degete verzi” și tomate negre 210
14 222
P.S. 223
Observații 225